Японский чизкейк (23 января 2015)

Еще в прошлом году удалось достать большую баночку со сливочным сыром. Вот и сделала несколько раз чизкейк. Рецепт этого чизкейка брала у Нины на сайте, он получился более плотноватый, чем первый мой вариант. Но тоже вкусный, поэтому выкладываю, чтобы не забыть.



Ингредиенты:
200 г молока
300 г крем-чиза
60 г сливочного масла
6 желтков
6 белков
140 г сахара
60 г муки
20 г кукурузного крахмала

Приготовление:
Смешать молоко, крем-чиз и сливочное масло. Нагреть до полного растворения сыра и масла. Охладить до комнатной температуры.
Взбить белки с половиной сахара до твердых пиков.
Отдельно взбить желтки с оставшимся сахаром до пышного светлого состояния.
Примешать к желткам молочную смесь. Всыпать муку и кукурузный крахмал. Перемешать.
Вмешать в 3 приема меренгу.

Форму застелить пергаментом (дно и бока). У меня форма была 20см. Снизу форму обернуть фольгой (если форма разъемная).
Поставить форму в глубокий поднос, залить горячей водой на половину формы.
Выпекать в разогретой до 150С духовке 1 час.
Подавать, посыпав сахарной пудрой, или, полив вареньем.
Я просто перетерла замороженную малину с сахаром.

Приятного чаепития!

Комментарии (14)

> **sago_cuisine** 23 января 2015 17:02
> Какая текстура!Лена, а молочная смесь в желтки вводится горячей?

eastflower 23 января 2015 18:46

Светочка, спасибо! Я обычно остужаю до комнатной температуры. Спасибо, что вопрос задала, пойду укажу.

irsenas 23 января 2015 17:18

воздушное облако!

eastflower 23 января 2015 18:50

Ирочка, он такой, я его очень люблю. Пробую разные варианты.

larik_malasha 23 января 2015 18:35

какой он воздушный на фото! Разрез прекрасен!

eastflower 23 января 2015 18:51

Ларисочка, спасибо! Мне он так нравится, я даже классический не пеку, мне он кажется жирным, а этот прямо тает во рту.

svitanok_ua 23 января 2015 19:32

Очень нежный и какое аппетитное сочетание цветов!

eastflower 23 января 2015 19:40

Спасибо! Он, действительно, очень нежный. Влюбилась в него сразу.

wowcook 23 января 2015 22:36

Воздушность просто чувствуется! Разрез хорош!

eastflower 23 января 2015 22:51

Оленька, спасибо большое! Да, он такой :)

lifetastesgreat 24 января 2015 04:24

Выглядит, как облачко)))

eastflower 24 января 2015 10:47

Вот за это люблю его, да, и прост в приготовлении :).

sunpolina 24 января 2015 16:40

Красотуля :)

eastflower 24 января 2015 19:12

Полиночка, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

