И снова Японский чизкейк (23 января 2015)

Пока писала пост, так захотелось снова чизкейка. Этот вариант делала с фруктозой, чтобы можно было детям попробовать.
Учла советы Вики kinda_cook . Викуль, спасибо за совет, в этот раз получился высоким, не опал, правда, с выниманием бумаги еще надо потренироваться. Очень нежный, воздушный с ванильным ароматом. Сверху просто присыпала сахарной пудрой.



Ингредиенты на форму 22см:
250 г сливочного сыра

80 г сливочного масла
265 г сливок (33-35%)
40 г муки
35 г кукурузного крахмала
семена 1 стручка ванили (я использовала ванильную пудру)
125 г сахара (я взяла фруктозу)
7 белков
7 желтков

Сливочный сыр, масло, сливки, ваниль растопить на медленном огне до полного растворения сыра и сливочного масла. Остудить до комнатной температуры.
Взбить желтки с половиной сахара.
Взбить белки с оставшимся сахаром.
В желтки влить сливочную смесь. Добавить муку и крахмал, размешать.
Вмешать взбитые белки.
Форму застелить дно и бока пергаментом. Обернуть фольгой. Вылить тесто.
Уложить форму в поднос и залить кипящей водой на половину формы.
Поставить в разогретую до 150С духовку. Выпекать примерно 1 час, серединка должна подрагивать - чизкейк готов. Выключить духовку, дать остыть. Примерно через 20-30 минут, вынуть форму из воды, и отправить снова в духовку до полного остывания.
Снять боковины формы, снять пергамент, переложить на тарелку. Присыпать сахаром или ягодами.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

Комментарии (37)

mariareznor 23 января 2015 19:34

Давно заглядываюсь на него, такая текстура манящая)

eastflower 23 января 2015 19:41

Очень рекомендую, готовится довольно быстро (не считая времени в духовке), но потом можно наслаждаться: закрыть глаза и забыть про все заботы (хотя бы на время).
Надеюсь, вам понравится.

mariareznor 23 января 2015 19:57

Когда-нибудь я точно соберусь))

aranart 23 января 2015 20:05

Такой нежный-нежный)

eastflower 23 января 2015 20:08

Дарик, спасибо! Поэтому не выдержала и пошла готовить :))

tania_bondarets 23 января 2015 20:54

какой шикарный)

eastflower 23 января 2015 21:54

Танечка, спасибо! Вот этот вариант люблю больше всего, прямо тающий.

tania_bondarets 23 января 2015 23:03

видно)

suntoriya 23 января 2015 21:06

Леночка, он шикарный) Я подобный на работе делаю, только не добавляю ни муки ни крахмала, но добавляю фисташковую пасту. Получается волшебным, главное дать ему созреть, едиственное, бывает трескается, от чего я расстраиваюсь(((Но он вкусный!

eastflower 23 января 2015 21:53

Викуль, спасибо за наводку. А сколько фисташковой пасты кладешь? Попробую, очень вкусно, должно быть.

suntoriya 25 января 2015 01:19

Вот моя раскладка:яйцо 6 шт. (разделить на белки и желтки)сливки (желательно пожирнее)112 граммфисташковая паста 40 граммсахарная пудра 140 грамм525 грамм сливочного сыраПоследовательность:желтки растереть с половиной сахарной пудры до беловатой пышной массы, затем добавить сыр+сливки+фисташковая паста (вымешать на низких оборотах до однородной массы) Параллельно взбить белки с оставшейся пудрой до пышности, аккуратно ввести в сырно-яичную смесь. Выпекать на водяной бане 50-60 минут при 140-145 градусов, как обычный чиз. Дать остыть в духовке с открытой дверцей и дать настояться минимум 5 часов, а лучше на ночь))) Он получается очень нежным, и я забыла что выпекаю его на песочной основе из крошки савоярди (можно заменить любимым печеньем) Соотношение савоярди к сл. маслу: 200 г савоярди на 100 г сл. маслаРасчет на форму диаметром 28 см.

eastflower 25 января 2015 12:12

Викуль, спасибо! Опробую, интересно с фисташковой пастой.

para_gn0m0v 23 января 2015 21:44

Какой он у тебя красивый! И даже не потрескался. Забрала в избранное, спасибо, Лена, за рецепт!

eastflower 23 января 2015 21:55

Оксаночка, спасибо! Я этот вариант очень люблю, он прямо дрожит, такой нежный.

manyakotic 23 января 2015 22:03

А тебе какой больше понравился? Этот или из предыдущего поста?

eastflower 23 января 2015 22:09

Вот этот, я его уже делала, он очень нежный и тающий. Из предыдущего плотноватый, хорошо держит форму. А этот даже дрожит, когда остынет. Его с ягодами хорошо, они кислинку дадут и свежесть. По сладости очень умеренно сладкий, если любите послаще, то лучше чуть добавить.

manyakotic 23 января 2015 22:19

Спасибо, попробую нежный :)

irsenas 24 января 2015 00:20

ну какая красота!

eastflower 24 января 2015 00:29

Спасибо большое!

filifera 24 января 2015 00:45

Лена, вот этот твой чизкейк очень похож на "Мазлтов"! Надо будет самой испечь и еще на вкус его проверить - совпадает или нет.:) А сливочный сыр у тебя здесь какой жирности? Мне удивительно, что из довольно жирных продуктов (слив. сыр, масло) получился такой воздушный чизкейк.

eastflower 24 января 2015 10:43

Сыр 42%, расскажешь потом, я вот Мазлтов не пекла, так как фроман бланж не могу найти. А этот очень понравился. Действительно, очень нежный и воздушный в отличие от классического варианта.

nattellla 24 января 2015 01:53

Лен, какой красавец! А какой ты сливочный крем брала?

eastflower 24 января 2015 10:45

Наташенька, спасибо! Я нашла у нас "каймак", очень похож на филадельфию (гладкий, со сливочным вкусом, чуть солоноватый). Если честно, сливочный сыр тяжело купить, все в основном творожные продаются. А вот " каймак" попробовала, он хорош и в выпечном варинте и без выпечки. И упаковка у него удобная - 250г. Продается практически во всех крупных магазинах.

filifera 24 января 2015 12:31

Я как раз вчера купила две баночки сыра "Каймак" (кстати, обрати внимание, на нем написано "а-ла Каймак", т.е. по типу каймака, но не совсем то же самое - в чем отличие, не знаю). Лен, но он ведь 70% жирности, откуда ты взяла, что 42%?Edited at 2015-01-24 07:33 am (UTC)

eastflower 24 января 2015 14:41

это значит, я ошиблась, мне почему-то запомнилась эта цифра

nattellla 24 января 2015 15:59

Поняла, не люблю чизы с филадельфией. Но уж очень хочется попробовать твой =))) А соленость остается?

eastflower 24 января 2015 18:44

нет, в этом соль не чувствовалась. Он все-таки хорошо разбавляется яйцами - 7 шт и сливками. Буду рада, если понравится.

vsetajnoejavnoe 24 января 2015 11:57

а я упустила, когда у тебя такая красивая нежная посуда появилась!

eastflower 24 января 2015 19:08

Викуль, пару дней назад - Анютка подарила :)

sunpolina 24 января 2015 16:43

Ещё краше!

eastflower 24 января 2015 19:10

Он такой вкусный, я от него балдею :)

liligorina 26 января 2015 01:55

Как давно я не делала никаких чизкейков.... Классный у тебя получился!

eastflower 26 января 2015 11:18

Лиленька, спасибо! Очень быстро улетел, всем понравился.

katusha_2109 1 марта 2015 06:27

Читаю и прямо-таки хочется съесть кусочек:)

eastflower 1 марта 2015 11:46

Спасибо! Угощайтесь

Svetlana Akhmedchina 3 июля 2015 16:23

у меня треснул(((а так безумно вкусный, спасибо за рецепт

eastflower 7 июля 2015 17:26

Всегда пожалуйста :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast