Японский чизкейк (13 июня 2015)

Увидела у Тани **lapundrik** рецепт этого чизкейка, ну, так захотелось. Хорошо, сливочный сыр был, быстро сделала. Танечка, спасибо за рецепт и мотивацию! Начали есть еще теплым. Детям он очень понравился - нежный, тающий во рту. Съели весь, так что завтра ему быть снова :)).
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".



Ингредиенты:

250 г сливочного сыра

120 мл сливок (33%)

50 г сливочного масла

100 г сахара

4 желтка

4 белка

3 ст.л. кукурузного крахмала

2 ст.л. муки

1 ч.л. ванильного экстракта

1 ст.л. лимонного сока

Приготовление:

Сливочный сыр, сливки и масло растопить, охладить.
Желтки взбить с сахаром, добавить ванильный экстракт.
Отдельно взбить белки с лимонным соком.
В желтковую смесь добавить сырную смесь. Добавить муку и крахмал, размешать.
Вмешать в несколько приемов взбитые белки.
Выложить тесто в форму d=20-22см. Если у вас разъемная форма, то обернуть 2 слоями фольги, чтобы вода не попала.
Я пекла в силиконовой форме 20см.
Форму поставить в емкость, заполнить кипятном на 2/3 высоты формы.
Выпекать при 170С 1 час.
Выключить духовку, форму вынуть из водяной бани, оставить остывать в духовке.
Чизкейк можно просто посыпать сахарной пудрой или подавать со свежими ягодами.
У меня свежих ягод под рукой не было, так что сделала соус.

Соус:
200 г ягод (клюва, вишня, клубника)
2-3 ст.л. сахара
1 ст.л. крахмала

Все перемешать, варить до кипения, постоянно помешивая. Проварить 1 минуту, снять с огня, пробить блендером.
Можно сразу взять пюре.
Ягодный соус получился с кислинкой.
Приятного чаепития!

Комментарии (31)

lapundrik 13 июня 2015 21:21

Леночка, я безумно рада, что чизкейк зацепил, и так понравился.))Он правда очень-очень нежный.Ты один кусочек в следующий раз на пару дней припрячь в холодильнике, чтобы сравнить. Мне самой интересно, действительно ли такая существенная разница с только что испеченным. :)Я свои чизкейки после выпечки по инструкции минимум сутки выстаиваю, так что и сравнивать не с чем.

eastflower 13 июня 2015 22:11

Обязательно оставлю, хоть это и сложно сделать :)). Интересно попробовать настоявшийся. Спасибо за рецепт.

polinaimp 13 июня 2015 21:59

Видимо все - таки стоит приготовить! Очень вкусно выглядит!)))

eastflower 13 июня 2015 22:12

Полиночка, спасибо! Рекомендую, это любовь с первого укуса :))

tania_bondarets 14 июня 2015 00:35

что-то я давно его планирую, и никак)

eastflower 14 июня 2015 10:55

Танечка, как я тебя понимаю, у самой в планах столько, что голова кругом. Но этот чизкейк люблю, когда крем чиз дома появляется. сразу готовлю, дети его обожают, а они такие приверединки :))

tania_bondarets 14 июня 2015 11:39

понимаю)

para_gn0m0v 14 июня 2015 08:57

Какой нежный разлом получился!

eastflower 14 июня 2015 10:56

Оксаночка, спасибо! Очень нежная текстура, прямо тает во рту.

manyakotic 14 июня 2015 15:32

Все никак не доберусь до японского, выглядит очень аппетитно :)

eastflower 14 июня 2015 21:35

Марина спасибо! Он очень вкусный! Я до многих вещей никак не могу дойти :))

liligorina 14 июня 2015 21:51

Вот и я никак не доберусь до него. Читала у тебя и думала надо бежать делать)) А у самой уже огромный список того, что надо делать и там совсем нет чизкейка …

eastflower 14 июня 2015 22:05

Ой, у меня у самой много всего, что хочу. Стараюсь, но не всегда руки доходят :)). А этот чизкейк люблю, детки его тоже обожают. Поэтому, когда сливочный сыр появляется, стараюсь его делать.

liligorina 14 июня 2015 22:13

Может сейчас куда нить его влеплю в список поближе)) Очень аппетитно его расписываешь и на фотке он чудесный))

eastflower 14 июня 2015 22:27

Я его люблю за быстроту, только яйца взбить, но это быстро, а потом все перемешал и в духовку. Вот люблю теперь такие рецепты. Хотя, когда время есть, можно и тортик собрать :))

liligorina 14 июня 2015 22:47

Быстрота, однозначно, подкупает.))

chudo_povarixa 14 июня 2015 23:10

А меня немного смутило, что надо все растопить, и сливочный сыр тоже? ?

eastflower 14 июня 2015 23:12

Так удобнее смешивать, но можно и так положить.

chudo_povarixa 14 июня 2015 23:37

Спасибо! Очень соблазнительно выглядит, и рецепт простой, хотела бы попробовать

eastflower 14 июня 2015 23:54

Надеюсь, вам понравится. Он довольно простой, но вкусный.

sunpolina 15 июня 2015 18:25

Чудо :)

eastflower 15 июня 2015 19:54

Полиночка ,спасибо!

agro_al 16 июня 2015 13:18

я тут одну вариацию с ним придумала)) покажу скоро)

eastflower 16 июня 2015 14:40

Жду, жду :))

agro_al 17 июня 2015 10:27

Ленчик, вот смотри, если мы чиз приравниваем к пирогам или запеканкам, то беру, если все таки считать это тортом, то нет. Ты как считаешь ??

eastflower 18 июня 2015 21:40

Я его приравниваю, как запеканку :))

agro_al 19 июня 2015 15:16

принимается!!!

katusha_2109 19 июня 2015 11:08

Елена, видела у Вас рецепт японского чизкейка http://eastflower.livejournal.com/215718.html. Некоторая разница в рецептах имеется. Я понимаю, различия незначительные, и всё-таки, какой Вам кажется более удачным?

eastflower 19 июня 2015 11:20

Который по ссылке - мне понарвился больше - там больше яиц и он более воздушный. Но это я уже придираюсь :))

Narine Hovhannisyan 3 июля 2015 12:32

красота

eastflower 3 июля 2015 12:41

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

