Шоколадный японский чизкейк

(12 сентября 2015)

Всем хорошего настроения!
Выкладываю рецепт шоколадного японского чизкейка.
Если честно, мои домашние не впечатлились - детям не хватило ягод, сказали, что белый с ягодками вкуснее.
Муж сказал, что очень влажный. А мне понравился - довольно необычный и нежный.
У всех вкусы разные, но выкладываю, может, кому пригодится.
Какао-порошок можно заменить кукурузным крахмалом, тогда будет обычный японский чизкейк.



Ингредиенты на форму d=20см:

180 г крем чиза

180 г молока

75 г сливочного масла

6 желтков

6 белков

105 г сахара

40 г муки

15 г кукурузного крахмала
25 г какао-порошка

Приготовление:
Молоко, сыр и масло поставить на огонь, помешивая, дождаться, когда сыр и молоко растворятся.
Снять с огня, остудить.
Желтки взбить с половиной сахара до всетлого состояния.
Белки взбить с оставшейся половиной сахара до плотных пиков.
Сухие ингредиенты просеять.
В сырно-молочную смесь добавить желтки, размешать. Добавить 1/3 меренги и сухие ингредиенты. Все размешать.
В 2 приема вмешать оставшиеся белки.
Полученную массу выложить в форму.
Если форма разъемная, то по бокам и на дно уложить пергамент. А снаружи, там где шов, обернуть фольгой, чтобы не попадала вода.
Я пекла в силиконовой. На всякоий случай, дно смазала сливочным маслом и обсыпала мукой - вышел без проблем.
Форму уложить в глубокую емкость, эту емкость заполнить кипятком на половину высоты нашей формы.
Отправить в духовку при 160С 50-60 минут.
Выключить духовку, остудить чизкейк в духовке.
А потом вынуть из формы, можно есть так, присыпав сахарной пудрой, а можно с ягодами и сливками.
Приятного чаепития!

Комментарии (13)

natasheba 12 сентября 2015 15:07

идея хорошая, всегда и разнообразие пригодится. В моей семье очень оценили шоколадный медовик. Дети спросили, почему я раньше такого не делала, а только простой на белой муке.Так что спасибо и за рецепт шокомедовика. У меня теперь жизнь разнообразней стала.) Я его и теперь гармонирую с начинками кроканте и с суховруктами, ганашевыми добавками.Повторяла много раз. И тебе спасибо - много раз!

katusha_2109 12 сентября 2015 15:29

Про шоколадный японский еще не слышала, можно будет и его попробовать:)

i_muminov 12 сентября 2015 18:56

Фактура какая красивая получилось у чизкейка!

sago_cuisine 12 сентября 2015 21:23

Мне нравится на вид! Попробую испечь, что-то с холодами захотелось шоколада:))

sunpolina 14 сентября 2015 17:48

А выглядит классно :)

agro_al 16 сентября 2015 13:31

Ленчик, ты соблазнительница, этот вариант мне тоже очень нравится, спасибо дружочек!

agro_al 23 сентября 2015 13:14

а я бы попробовала шоколадный) сегодня тоже чизкейк делаю, кокосовый)))

liligorina 30 сентября 2015 23:43

О как интересно! Я чизкейки не очень люблю, но у меня есть любители. Возьму на заметку)

eastflower 30 сентября 2015 23:44

буду рада, если пригодится.

0na_samaya 3 октября 2015 17:07

это должно быть очень вкусно)

eastflower 3 октября 2015 21:04

Я бы сказала на любителя. Мне понравился.

sovenok_ksu 3 октября 2015 23:00

Леночка, как раз крим чиз нашла, схватила в магазине - раньше его у нас не видела, будет нам чизкейк. Спасибо за рецепт! Заинтриговала, раз на любителя, значит, надо проверить, вдруг я любитель ;).

eastflower 4 октября 2015 19:47

Оксаночка, буду рада, если понравится :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast