Чизкейк – нежный и вкусный…

Причем без дорогого сыра «Филадельфия», а при этом сравнившие чизкейк из кафе и этот вариант, однозначно делают выбор в пользу варианта, приведенного ниже.

Главный ингредиент, конечно же, сметана. Ее надо выложить в дуршлаг, на дно которого уложено 2 слоя марли и оставить на ночь. Понятно, что жидкая не подойдет: берем исключительно 20%. То, что останется сверху, не стекая, утром можно использовать как основу лакомства.

Необходимый набор продуктов

1. Для основы (коржа):
* 250 г. печенья диетического состава, идеально – без яиц;
* 150г. сливочного масла;
* чуть-чуть корицы.
1. Для нежной начинки:
* 1 кг по весу (не литр) сметаны;
* 200 г. сахара;
* 6 ст. л. картофельного крахмала;
* лимон - понадобится лишь его цедра;
* полчайной ложки ванильного сахара.

Приготовим объемную сковороду (поскольку выпечка чизкейка происходит на водяной бане). Форма для чизкейка: разъемная или простая, на дно ее положим фольгу.

Начинаем собственно приготовление

1. Кастрюльку со сливочным маслом помещаем на водяную баню.

2. Мелко крошим печенье, а затем еще и измельчаем в блендере.

3. Добавляем печенье в масло, всыпаем корицу.

4. Выкладываем в нашу форму, делаем «тортик» около 2 см. в высоту.

Теперь займемся сметаной

Кладем в нее сахар, ванильный сахар и цедру (натираем лишь желтую корочку, от белой будет горечь).

Все смешиваем, НЕ ВЗБИВАЯ.

Теперь начинку выложим на корж. Форму ставим в большую сковороду на водяную баню.

Осторожно помещаем в духовку (уже нагретую до 165 градусов) на 50 минут. Через 50 мин не открываем дверцу духовки, просто выключаем огонь. Чизкейк должен еще непременно «потомиться» час. Затем достаем и на 4 часа убираем в холодильник. После этого можно вынуть чизкейк из формы, посыпать тертым шоколадом, рублеными орехами или миндальными хлопьями. По желанию - украсить свежими ягодами. Наше сметанное волшебство готово!