

Чизкейк с Черникой и Соусом (без выпечки)

Автор: Jaxa

13.11.2010 10:12 -



Этот чизкейк очень легкий, фруктовый и насыщенный. Ягоды можно менять на малину, клубнику.

Требуемые ингредиенты

- 2 ст крошки печенья
- 75 гр растопленного сливочного масла
- 50 мл кукурузного сиропа
- 14гр (2 ст.л.) желатина
- 1 ст сахара
- 250 гр крем-чиза
- 1 ст. молока
- 1 ст.л. ванили
- 1 ст.л. цедры апельсина
- 300 гр черники

Соус:

- 1 ст черники
- 3 ст.л. сахара
- 3 ст.л. ликера

Чизкейк с Черникой и Соусом (без выпечки)

Автор: Jaxa

13.11.2010 10:12 -

1. Смешать крошку, масло и сироп (сироп можно заменить на мед) и распределить на дно разъемной формы с пергаментом. Хорошо прижать (я делаю это столовой ложкой). Поместить в холодильник
2. Желатин смешать с молоком и дать постоять около 3-5 минут. Затем нагреть молоко, чтобы растворился желатин, не доводя до кипения
3. Отдельно взбить крем-чиз (он должен быть комнатной температуры) с сахаром. Добавить молоко, ваниль и цедру - хорошо взбит
4. Добавить ягоды (у меня была дикая замороженная черника) и перемешать ложкой. Если мешать аккуратно, то можно получить такой мраморный эффект, если мешать долго, то можно окрасить массу в более насыщенный цвет - решать вам :)
5. Залить в форму и поставить в холодильник до полного застывания - где-то 1.5-2 часа.
6. Соус: чернику смешать с сахаром и поставить на огонь. Она пустит много сока. Кипятить минут 5-10. Затем добавить ликер (у меня был кокосовый Малибу). Хранить в холодильнике.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}