

## Чизкейк с имбирем

Автор: жаха

01.01.2011 19:17 -

---



Чизкейк с имбирем изумительно вкусно и красиво.

### Требуемые ингредиенты

#### На две порции:

- 4 печенья из муки грубого помола (Digestive biscuits)
- 15 гр мягкого сливочного масла
- 300 гр кримчиза
- 4 кусочка имбиря в сиропе, 2 мелко порезать
- 3 ст.л. тертого темного шоколада

Печенье размолоть и смешать с маслом. Положить 2 металлических кольца, диаметром 5 см на тарелки и заполнить размолотым печеньем. Прижать ложкой или дном рюмки. Выложить кримчиз в миску, вместе с порезанным имбирем и добавить примерно 4 ст.л. сиропа и хорошо перемешать. Заполнить кольца кримчизом и разровнять поверхность. Сверху посыпать тертым шоколадом и украсить имбирем. Для того, что бы снять кольца можно воспользоваться ручной кухонной горелкой или провести горячим полотенцем по стенкам колец. Осторожно снять и сразу же подавать чизкейк.

На мой вкус имбиря было многовато, поэтому в следующий раз добавлю только один кусочек, вместо двух. Чизкейк получается гораздо легче по вкусу, чем испеченный.

*Приятного аппетита, JahaLand.ru*

{comments on}