



# Творожный чизкейк

🕒 90—100 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Разогрейте духовку до 180°C. Смешайте в миске соль, сахар и ванильный сахар с мягким сливочным маслом. Добавьте апельсиновую и лимонную цедру. Отделите яичные белки от желтков. Смешайте желтки со смесью с помощью миксера.
- 2 Очистите сваренный, остывший картофель и раздавите его в пюре. Затем вмешайте его в смесь с желтками. Протрите творог через сито. Добавьте творог и изюм к тесту. Яичные белки взбейте миксером до устойчивых пиков и аккуратно добавьте их в тесто.
- 3 Смажьте форму для выпечки небольшим количеством сливочного масла и присыпьте мукой. Влейте в форму тесто. Сверху посыпьте измельченными грецкими орехами. Выпекайте в духовке в течение часа.
- 4 Приготовьте шоколадную глазурь. Мелко нарежьте шоколад и смешайте его с маслом и сливками в миске. Доведите до кипения немного воды в кастрюле и поставьте в нее миску с шоколадом, чтобы шоколад расплавился. Постоянно помешивайте.
- 5 Вылейте шоколадную глазурь на остывший чизкейк и дайте ему застыть в холодильнике. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|         |                                         |
|---------|-----------------------------------------|
| 500 г   | Творог                                  |
| 2 шт.   | Отварной картофель                      |
| 50 г    | Масло сливочное                         |
| 150 г   | Сахар                                   |
| Щепотка | ♦ Соль морская                          |
| 3 шт.   | Яйца                                    |
| 50 г    | Измельченные грецкие орехи              |
| 50 г    | Изюм                                    |
| 10 г    | ♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью |
| 2 ст.л. | ♦ Лимонная цедра измельченная           |
| 2 ст.л. | ♦ Апельсиновая цедра измельченная       |

Для глазури:

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 100 г | Горький шоколад |
| 30 г  | Сливочное масло |
| 80 мл | Сливки 33%      |

Для формы:

|         |                 |
|---------|-----------------|
| 1 ст.л. | Мука            |
| 1 ст.л. | Сливочное масло |

