



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

