



Лвовски чийзкейк

🕒 90–100 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Домашна извара, високомаслена
2 бр.	Картофи, Варени
50 g	Масло, меко
150 g	Кристална захар
3 бр.	Яйца
1 бр.	Портокал
50 g	Наптрошени орехи
50 g	Стафиди
10 g	♦ Бурбонска ванилова захар
2 с.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
	♦ Морска сол

За глазура

100 g	Черен шоколад
30 g	Масло, меко
80 ml	Бита сметана

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Разбъркайте щипка сол, кристалната и ваниловата захар и маслото. Добавете лимоновите корички и настърганата кора на един портокал. Разделете жълтъците от белтъците и добавете първите към сместа. Разбъркайте с миксер или тел за разбиване.
- 2 Обелете сварените и охладени картофи и ги намачкайте. Добавете към сместа за тестото и разбъркайте добре, за да няма бучки. Притиснете изварата през цедка, за да се отдели възможно най-много от течността и добавете към тестото, заедно със стафидите.
- 3 Разбийте белтъците, докато получите пухкава и стабилна смес и добавете към тестото със силиконова шпатула – внимателно и със сгъващи движения.
- 4 Намазнете продълговатата тава за печене с малко масло и посипете с брашно. Потупайте тавичката, така че брашното да я покрие цялата и изтръскайте, ако е останало допълнително брашно, което не е полегнало по тавата.
- 5 Изсипете тестото в тавата и наредете наптрошените орехи отгоре. Опечете във фурната за около час.
- 6 През това време можете да пригответе глазура. Нарезете шоколада на по-малки парченца и го изсипете в купа с маслото и битата сметана. Кипнете вода в тенджерата, махнете от котлона и сложете купичката с шоколада в тенджерата, за да разтопите на водна баня – бъркайте през цялото време с вилка или тел за разбиване.
- 7 Извадете чийзкейка от фурната след времето за готвене и позволете да се охлади. След това залейте с глазура и приберете в хладилника, за да стегне.

