

Малиновый чизкейк

25—35 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте в миске измельчённое печенье, лимонную цедру и сливочное масло. Затем распределите полученную массу по дну четырёх баночек.
2. В одной миске смешайте творожно-сливочный сыр, греческий йогурт, 150 мл взбитых сливок и сахар. Взбивайте в течение трёх минут. В другой миске смешайте агар-агар и воду. Разогрейте оставшиеся сливки до 85 °C (не доводите до кипения), добавьте агар-агар и перемешайте. Смесь взбитых сливок и агар-агара влейте в миску с творожно-сливочным сыром и перемешайте в течение одной минуты. Распределите получившуюся массу по баночкам и поставьте в холодильник, пока будете готовить малиновую начинку.
3. Положите малину и сахар в кастрюлю и готовьте на слабом огне примерно 15 минут, периодически помешивая. Затем смешайте агар-агар и воду в миске и добавьте к малине. Снимите с огня, дайте остыть и нанесите на сливочную основу десерта. Поставьте в холодильник на несколько часов и подавайте со свежей малиной. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

80 г	Измельченное печенье
50 г	Сливочное масло
1 ч.л.	Свежая цедра лимона

Для начинки:

200 г	Творожно-сливочный сыр
100 г	Греческий йогурт
250 г	Сливки 33%
60 г	Сахарная пудра
1.5 ч.л.	Агар-агар
1 ст.л.	Вода
1 пакетик	Ванильный сахар с натуральной ванилью

Для малиновой начинки:

100 г	Малина(свежая или замороженная)
1 ч.л.	Агар-агар
1 ст.л.	Вода
1 пакетик	Ванильный сахар с натуральной ванилью