ЧИЗКЕЙК ИЗ ТВОРОГА

Марселька приболела и не пошла в школу. Пришлось придумывать развлечение и мы решили снять видео-рецепт чизкейка! Маскарпоне поблизости не нашли, зато творожок ГМЗ всегда под рукой! Получился более экономный, но не менее вкусный чизкейк!

Понадобится:

творог 5% - 800 граммов
греческий йогурт - 3 столовые ложки
масло сливочное - 100 граммов
печенье - 200 граммов
яйца - 4 штуки
сахар - 200 граммов
ванильный сахар - 1 чайные ложки
миндальные хлопья - 2 столовые ложки

Приготовление:

Печенье раскроши в чашу блендера и измельчи в крошку.

Добавь растопленное в микроволновке или на водяной бане сливочное масло и еще раз все перебей в блендере.
Форму для запекания (у меня неразъемная форма диаметром 20 сантиметров) устели пергамент и выложи на дно и немного бортики ровным тонким слоем массу из печенья.
Отправь в холодильник на полчаса, как раз пока занимаешься творогом.
Творог высыпь в глубокую миску, смешай с яйцами, сахаром и греческим йогуртом. Ложкой или миксером все перемешай и порциями перебей в блендере.
Должна получится однородная нежная масса.
Разогрей духовку до 160 градусов.
Вынь из холодильника форму с печеньем и вылей на него творожную массу.
Поставь форму для запекания в бОльшую по размерам емкость для запекания и налей в нее воду.
(Если у тебя разъемная форма, с помощью фольги создай водонепроницаемый панцирь снизу).
Запекай 90 минут. Готовый чизкейк хорошо остуди и отправь в холодильник на пару часов.
Укрась миндальными хлопьями, цветами, цукатами, ягодами... чем угодно!