



ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК

Как же мы скучаем по тем временам, когда можно было прогуляться по городу, зайти в любимую кофейню или ресторан. Сесть за столик, выпить вкусный кофе из чашки, а не из картонного стаканчика и не спеша съесть любимый десерт!

А по чему вы больше всего скучаете во время этого карантина?

Мы поняли, что больше всего соскучились по лимонному чизкейку с ванильным мороженым.

Решила повторить, и оказалось совсем не сложно!

Всего два лайфхака:

□ его обязательно нужно остудить ночь в холодильнике

□ если добавить «Смесь для творожного пирога и запеканки» Dr.Oetker, он будет плотным и не рассыпчатым. Эту же смесь добавляйте в сырники, если они у вас разваливаются!

Понадобится:

творог 9% – 700 граммов

смесь для творожного пирога и запеканки Dr.Oetker – 1 упаковка

мука – 3 столовые ложки

сахар – 3 столовые ложки

яйца – 4 штуки

сливки 10% - 10 миллилитров

лимоны – 2 штуки
шоколадное печенье – 200 граммов
сливочное масло – 100 граммов
сахарная пудра Dr.Oetker – 1 столовая ложка
миндальные хлопья – 2 столовые ложки

Приготовление:

- 1□ Разогрей духовку до 170 градусов.
- 2□ Печенье раскроши и добавь к нему растопленное сливочное масло. Хорошо перемешай в однородную массу (можно использовать блендер).
- 3□ Форму для запекания застели пергаментом и выложи смесь из печенья на дно, сформировав небольшой бортик. Отправь в духовку на 10 минут.
- 4□ Смешай творог с сахаром, мукой, яйцами и сливками и все хорошо перемешай с помощью погружного блендера.
- 5□ С лимонов сними цедру и выдави сок, предварительно хорошо их помыв.
- 6□ Добавь лимонный сок, цедру и смесь Dr.Oetker и еще раз хорошо перемешай.
- 7□ Выложи полученную творожную массу в форму для запекания поверх слоя из печенья.
- 8□ Хорошо все разровняй и запекай при температуре 170 градусов в течении 50 минут.
- 9□ Готовый чизкейк остуди при комнатной температуре и отправь в холодильник на 5-10 часов.