Полуничний чізкейк

Найсмачніший чізкейк та найлегший рецепт який можна приготувати влітку. Шанувальники сирників особливо оцінять гладку та м’яку текстуру що по-особливому смакує з ароматно-полуничним наповнювачем.

Чізкейк — сирний десерт від сирної запіканки до сирного суфле європейської та американської кухні. Перші чізкейки з’явилися в Стародавній Греції.

Чізейки в Америці та Канаді готують з сиру філадельфія та його аналогів. Використовують також цукор, яйця, вершки й фрукти. Сирну суміш викладають на основу з печива або солодких крекерів. Часто додають приправи (ваніль, шоколад) та прикраси з фруктів, наприклад, полуниці. В Італії сирний торт готують з рікоти, у Німеччині, Нідерландах, Польщі та Україні використовують селянський сир. Також чізкейки бувають двох видів: печені й непечені.

У Великій Британії чізкейк — непечений холодний десерт, який зазвичай складається з базового шару — товченого печива, змішаного з вершковим маслом і спресованого в товстий млинець, і шару начинки — суміші з молока, цукру, сиру, вершків, іноді — желатину.

У цьому рецепті я поєднала практично три стилі чізкейку, європейський – оскільки основою стало популярне бельгійське печиво спекулоз, американський, бо прикрашений полуницею, а от у начинці використала сир рікота тому й з’являється ще й третя італійська нотка у цій сирній симфонії.

До сирної ніжної структури підійде будь-який інший фруктовий соус: малина, чорниця, вишня або суміш різноманітних лісових ягід.

Крихти-основа:

- 200 г печива спекулоз або іншого галетного печива
- 85 г вершкового масла
- 1 столова ложка цукру

Сир:

- 1350 г сиру рікота чи іншого вершкового сиру
- 300 г цукру
- 60 г сметани
- 7 яєць
- 1 упаковка ванільного цукру

Полуничний соус:

- 500 г полуниці
- 2 столові ложки крохмалю
- 60 мл води
- 1 столова ложка соку лимону
- 2 столові ложки цукру

Приготувати форму для торту, вирізати круг із пергаменту в розмір форми й встелити ним дно.

Нагріти духовку до 220С.

Печиво покришити у блендері або у торбинці побити чимось важким. Масло розтопити, додати до крихт й перемішати .

Якщо печиво достатньо солодке цукор можна не додавати.

Крихти висипати у форму, розрівняти та затрамбувати їх великою ложкою.

Для приготування сирної маси, необхідно покласти сир у миску для міксера, додати цукор й на малій швидкості розмішати його за допомогою насадки для розмішування але не вінчиком для збивання.

Перемішувати сир упродовж 5 хв до пухкості, потім, по одному за раз, додати яйця.

Зменшити швидкість міксера й додати сметану та ваніль. Добре перемішати, готову масу вилити у приготовану форму з крихтами-основою.

Випікати сирний торт 30 хв при температурі 220С, потім не відкриваючи дверці духовки зменшити температуру до 180С й ще випікати 1 год 30 хв.

Духовки вимкнути, сирний торт залишити остигати в духовці 30-40 хв – це для того, щоб не осіла середина пирога, а це як правило буває при різкому остиганні.

Сирний пиріг повістю охолодити.

Для соусу: полуниці промити та розрізати на четвертинки або половинки, покласти у невелику каструльку, додати 2 столові ложки води, цукор й поставити на вогонь. Крохмаль розвести у воді. Як тільки полуниці доходитимуть до закипання, влити у них крохмаль, добре перемішати і тримати на вогні ще з хвилинку до цілковитого згущення крохмалю. Соус трішки остудити, але ще теплим викласти на холодний сирний пиріг.

87
tara

Dr.Oetker
Sucre
Vanille
Suiker

Sucre
Vanille