



Чизкейк с ягодами в виде эклера



Ингредиенты

- Печенье:
- Мука 100 г
- Сливочное масло 50 г
- Сахар 40 г
- Яичные желтки 1 шт
- Чизкейк
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 200 г
- Сахар 75 г
- Сливки 33 % 250 г
- Желатин листовой 7 г
- Цедра лайма 1 шт
- Песочное печенье крошки 100 г
- Сливочное масло 50 г
- Клубника 10 г
- Голубика 10 г
- Малина 10 г

Приготовление

Печенье:

Замесить все ингредиенты насадкой «лопата».

Раскатать тесто.

Выпекать при 170°C в течение 5 - 6 минут.

После остывания сделать крошку.

Чизкейк:

Желатин замочить холодной водой.

Сыр творожный с сахаром взбить лопатой.

Отдельно взбить сливки.

Растопить желатин, ввести стружкой в сыр.

Соединить обе массы, добавить цедру, перемешать до однородной консистенции.

Крошки печенья и сливочное масло перемешать до объединения.

На дно формы положить печенье (20 г), вылить массу чизкейк (80 г) и заморозить.

Способ подачи:

Чизкейк достать из формы, дать разморозиться в холодильнике.
Украсить ягодами.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг