



Чизкејк со малини

Чизкејкот е всушност древен рецепт - датира од времето пред Римското Царство, но со тек на време станува популарен низ целиот свет, а во тоа секако помогнаа Американците. Овој рецепт го правиме со основа од чоколадни бисквити и го преливаме со сладок и леплив сос



Состојки:

- 85 грама чоколадни бисквити
- 50 грама стопен путер
- 300 грама крем сирење
- 1 супена лажица обично брашно
- 90 грама фин ситен шеќер
- 2 капки екстракт од ванила
- 1 јајце и една жолчка
- 70 милилитри кисела павлака
- малини
- дополнителен шеќер и вода за преливот

Чекор 1

Убаво замотајте ги чоколадните бисквити во целофан и издробете ги со сукалка. Ова можете да го направите и во кујнски апарат, но тогаш ќе имате повеќе за чистење и дефинитивно не е толку забавно!

Чекор 2

Убаво измешајте ги дробените чоколадни бисквити и стопениот путер и потрудете се двата елемента да бидат целосно споени.

Рамномерно распоредете ја смесата врз основата и ставете ја кратко време во фрижидер да се излади.

Чекор 3

А сега да го направиме делот со сирењето - полесно не може да биде! Измешајте го крем сирењето со брашното, шеќерот, екстрактот од ванила, јајцето и жолчката од јајце, и киселата павлака.

Мешајте неколку минути додека смесата да стане лесна и пенеста.

Чекор 4

Сипете ја смесата врз основата од бисквити и рамномерно распоредете ја.

Потоа ставете ја да се пече 30 минути во рерна загреана на 180 степени. Ако имате рерна со вентилатор, подесете ја температурата на 160 степени.



Чекор 5

Сварете ги малините во шеќер и вода и оставете ги да искрчкаат за да добиете сладок и леплив сос.

Чекор 6

Извадете го чизкејкот од рерна и оставете го да се излади, а потоа ставете го во фрижидер да отстои 1 час за полесно да го извадите од тавата.

Превртете го на чинија и украсете го со сосот од малини и неколку цели свежи малини.

Совет

Ова е печен чизкејк, но има и други варијанти за кои не е потребно толку време за подготовка. Можете да ставите овошје во смесата за чизкејк пред да ја испечете или пак да експериментирате со вкусовите. За овој рецепт одлично одговараат и вкусови на цитрусово овошје како што се лимонот или зелениот лимон.

Користени производи:



Сет тави за пица



Тава за пржење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk