Приготовление чизкейка ”Нью Йорк”

Подготовила учитель
технологии МБОУ лицея №4

Номерчук Валерия Михайловна

Ингредиенты

- Печенье песочное - 300 гр
- Сливочное масло - 100 гр
- Сливочный сыр - 600 гр
- Сахар - 150 гр
- Сливки жирные - 200 мл
- Яйца - 3 шт.
- Лимонный сок - 1 ч.л.
- Ванильный экстракт - по вкусу

Приготовление основы к тепловой обработке

Измельчите печенье в блендере, затем в крошку добавьте мягкое сливочное масло, хорошо перетрите руками. Должна получиться влажная сыпучая масса.

Дно разъёмной формы застелите пергаментом, вместе с бортиком смажьте сливочным маслом. Крошки утрамбуйте в равномерный слой с бортиком. Основу поставьте в разогретую до температуры 200 градусов духовку на 10 минут. Достаньте и охладите.

Готовим чизкейк

- В сыр добавьте 3 капли ванильного ароматизатора, 1ч.л. лимонного сока, сахар и хорошо размешайте. Если вы используете венчик или миксер, делайте всё на минимальной скорости, не допуская взбивания, иначе в массе появятся пузырьки и готовый чизкейк будет похож на дырявый сыр.
- По одному добавляйте яйца, хорошо перемешивая после каждого. На этапе добавления яиц уже нельзя использоваться миксер. Не торопитесь, перемешивайте плавно и избегайте взбивания массы, иначе она станет жидкой.
- В самом конце добавьте в сырно-яичную массу сливки, аккуратно перемешайте лопаткой, ни в коем случае не взбивайте.

Соединение начинки и основы

Вылейте начинку в форму с основой. Аккуратно разровняйте верх, чтобы вид готового торта был красивым. Пару раз слегка тряхните форму, чтобы выгнать пузырьки и заполнить пустоты. Ставим выпекать в разогретую предварительно духовку, сначала температура 200 градусов - на 15 минут. Затем температуру необходимо снизить до 110 градусов и довести до готовности - 1ч 20 - 1ч 30 минут. Режим верх-низ. На дно духовки поставьте ёмкость с водой.

Финальный этап

Чизкейк не должен зарумяниться, он готов, когда центр слегка подрагивает, если подвигать форму. Охладите чизкейк в несколько этапов Сразу после выключения его оставьте в духовке на час с приоткрытой дверкой, или дольше. Затем подержите при комнатной температуре до полного остывания формы, накрыв салфеткой. Потом проведите тонким ножом вдоль стенок формы и уберите в холодильник на ночь.

Спасибо за внимание!

А теперь смотрите на нашего повара - Корниенко Анастасию!