МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК



Ингредиент

Мука - 160 г Сахар - 230 грамм Сливочное масло - 110 г Сливочный сыр - 500 г Миндаль (молотый) - 50 г Орехи - 100 г Яйца - 2 шт Ваниль - 2 чайные ложки Свежая малина или малиновый джем -300 г

Приготовлен

- 1. Измельчите орехи, добавьте муку и 100 г сахара.
 2. Добавьте охлажденное масло и вилкой разомните массу до образования крошки. Выложите на противень и равномерно распределите. Выпекайте в духовке в течение 12 минут при 170-180 градусах.
- 3. Взбейте сливочный сыр со 130 граммами сахара. По одному добавляйте яйца и продолжайте взбивать.
- 4. Добавьте 2 столовые ложки муки и молотый миндаль, продолжая взбивать.
- 5. Затем аккуратно вылейте и распределить смесь по выпеченной ранее форме и выпекать еще в течении 15 минут.
- 6. После духовки, следующим слоем, вылейте малиновый джем. И равномерно распределите по всей поверхности
- 7. Ореховой крошкой посыпьте поверхность пирога. Равномерно посыпьте весь пирог ореховой крошкой
- 8. Малиновый чизкейк готов.



1. Измельчите орехи, добавьте муку и 100 г сахара



3. Взбейте сливочный сыр со 130 граммами сахара. По одному добавляйте яйца и продолжайте взбивать.



2. Добавьте охлажденное масло и вилкой разомните массу до образования крошки. Выложите на противень и равномерно распределите. Выпекайте в духовке в течение 12 минут при 170-180 градусах.



4. Добавьте 2 столовые ложки муки и молотый миндаль, продолжая взбивать



5. Затем аккуратно вылейте и распределить смесь по выпеченной ранее форме и выпекать еще в течении 15

минут.



6. После духовки, следующим слоем, вылейте малиновый джем. И равномерно распределите по всей поверхности



7. Ореховой крошкой посыпьте поверхность пирога. Равномерно посыпьте весь пирог ореховой крошкой



8. Малиновый чизкейк готов.