

МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК



Ингредиент

Мука - 160 г **ы:**

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

ие

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



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.