

Чизкейк с фруктами и желе

Хочу поделиться рецептом приготовления чизкейка с фруктами и желе. Чизкейк получается очень нежным, вкусным и красивым. Фрукты и ягоды можно использовать по сезону.



Ингредиенты

печенье	200 г
масло сливочное	100 г
какао	30 г
творог	500 г
молоко	200 мл
желатин	10 г
сахарная пудра	100 г
сгущённое молоко	100 мл
фрукты и ягоды по сезону	500-700 г
вишнёвый сок	200 мл
желатин	5 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Масло предварительно размягчить или слегка растопить.

2 Шаг 2



Печенье измельчить в блендере до мелкой крошки.

3 Шаг 3



Добавить какао к измельченному печенью и перемешать.

4 Шаг 4



Высыпать сухую массу в глубокую миску и добавить масло.

5 Шаг 5



Перемешать массу ложкой.

6 Шаг 6



Дно разъёмной формы застелить пергаментом. Выложить получившуюся массу в форму и разровняв её по дну хорошо утрамбовать. Поставить форму в холодильник на 30 минут.

7 Шаг 7



Подготовить продукты для творожной начинки.

8 Шаг 8



Желатин всыпать в холодное молоко и оставить на 15 минут для набухания.

9 Шаг 9



В блендере соединить творог, сахарную пудру, сгущённое молоко.

10 Шаг 10



Взбить творожную массу до однородного состояния.

11 Шаг 11



Молоко с желатином поставить на огонь и прогреть до полного растворения желатина, но не кипятить.

12 Шаг 12



Влить желатиновую массу в творожную смесь и хорошо взбить до однородного и гладкого состояния.

13 Шаг 13



Вылить получившуюся творожную начинку на шоколадную основу. Разровнять творожную массу и поставить форму в холодильник на 2-4 часа, до полного застывания.

14 Шаг 14



Фрукты или ягоды намочить и выложить поверх творожной начинки. Я использовала черешню и грушу.

15 Шаг 15



Желатин развести в холодном соке, а затем прогреть до полного растворения желатина. Слегка остудить сок, а затем аккуратно залить фрукты. Поставить форму в холодильник на пару часов.

16 Шаг 16



Как только желе застынет, аккуратно снять бортики формы и переложить чизкейк на тарелку. Нарезать чизкейк на кусочки и подать к столу. Хранить чизкейк в холодильнике. Приятного аппетита!