

Чизкейк с карамелью

Нужно:

Чизкейк:

Корж:

- Сливочное масло - **90** г
- Желток - **1** шт.
- Сахар - **1** столовая ложка
- Вода - **1** чайная ложка
- Мука - **200** г (примерно)

Сыр:

- Творожный сыр «Альметта сливочный» - **450** г
- Сливки **33%** - **90** мл
- Яйца - **1** шт.
- Сахар - **90** г
- Кукурузный крахмал - **35** г

Топинг:

- Домашняя соленая карамель (рецепт) - **50** г
- Шоколад (по желанию) - **50** г

Инвентарь:

- Форма круглая **24** см
- Миксер
- Венчик
- Просеиватель для муки
- Пергамент
- Скалка

Получается: чизкейк :)

*для приготовления чизкейка, сыр должен быть комнатной температуры

**при добавлении яйца и сливок не используем миксер, иначе сырная масса перенасытится воздухом, что приведет к тому, что при выпекании чизкейк сильно поднимется, а затем осядет

***используем правильный режим выпекания и водяную баню

Приготовление:

1. Если для топинга мы хотим приготовить карамель, делаем это заранее. Или используем готовую карамель. Если же мы не используем топинг, тогда наш чизкейк будет называться «Чизкейк Нью-Йорк».
2. Готовим основу для чизкейка, она в нашем случае - песочный корж. Заранее достаём сливочное масло из холодильника, чтобы оно стало мягким (или слегка мягким, если будем рубить).
3. Можно делать тесто вручную, тогда масло должно быть мягким. Можно в блендере для измельчения (тогда масло должно остаться холодным и более плотным) - этот способ делает корж более вкусным.
4. Какой бы способ мы не выбрали, кладем в емкость: масло, желток, сахар и воду. Перемешиваем все ингредиенты, постепенно просеивая добавляем муку. Важно добавлять понемногу, чтобы не переборщить (мука разная и количество соответственно нужно разное). Тесто должно получиться гладким и пластичным (не рассыпаться в крошку и не быть слишком жидким).
5. Убираем тесто в холодильник на 10 минут. Включаем духовку на 180°.
6. Тесто раскатываем между двумя листами пергамента в круг (если форма круглая). Выкладываем в форму и выравниваем по краю. Отправляем в разогретую духовку примерно на 10 минут до золотистого цвета коржа.
7. Иногда предлагают на корж положить фольгу и насыпать что-то, например, фасоль, чтобы прижать корж. Мне больше нравится просто наколоть тесто с помощью вилки, тогда оно не будет пузыриться.
8. Пока корж печется, готовим сырную массу. Сыр взбиваем с сахаром и крахмалом.
9. Добавляем яйцо, перемешиваем венчиком до однородности.
10. Вливаем сливки и снова перемешиваем.
11. После того, как корж испекся, и мы вынули его из духовки, устанавливаем внизу духовки дополнительный глубокий противень с водой, для того чтобы чизкейк выпекался на водяной бане. Выставляем режим верх+низ и 220 градусов.
12. Выкладываем крем в форму с основой, равномерно распределяем ложкой.
13. Чтобы успешно испечь чизкейк, следуем данным инструкциям:

ВЫПЕКАНИЕ:

1 шаг:

Запечатывание - ставим форму с чизкейком в разогретую духовку с водяной баней, выпекаем при температуре 220 градусов - 10 минут.

2 шаг:

Охлаждение - вынимаем чизкейк, открываем дверцу духовки и снижаем температуру до 140 градусов - ждем 3-4 минуты.

3 шаг:

Выпекание - возвращаем чизкейк в духовку, выпекаем при температуре **140** градусов - **20-25** минут, до готовности. У меня это **17** минут.

Важно! Не передержать чизкейк. У готового чизкейка, если ударить ложкой о борт формы, дрожит середина (**5-6** см) и бока стабильны.

- 14.** Выключаем и приоткрываем духовку. Оставляем чизкейк остывать в духовке на **40-60** минут. Далее охлаждаем при комнатной температуре.
- 15.** Когда чизкейк остыл, убираем его в холодильник, оставляя в форме. Это еще минут **30-40**.
- 16.** Девятый и десятый пункты требуют времени!
- 17.** Можно сделать топинг из карамели сразу на весь торт или при нарезании на куски на каждый отдельный кусок. Также можно растопить **50** г шоколада (какой любите) на водяной бане и украсить торт.
- 18.** Убираем в холодильник, храним в холодильнике.

Приятного чаепития! :)