

Миндальный чизкейк с малиной

8-10 порции

Время приготовления: 40 мин.

1,5 г стакана миндаля

3 ст.л. сливочного масла

30 г темного шоколада (70%)

2 ч.л. сахара

щепотка соли

Для крема:

500 г творога

230 г сливочного сыра

125 мл сливок для взбивания Parmalat жирностью 35%

50 г сметаны Parmalat жирностью 20%

20 г желатина

1 ч.л. ванильного сахара

300 г замороженной малины

1 ст.л. кукурузного крахмала

свежая малина для украшения

Желатин залить 2 ст.л. холодной кипяченой воды и оставить на 20 мин. Миндаль ошпарить кипятком, снять кожицу. Высушить орехи при открытой дверце духовки при температуре 160С, 5-8 мин. Поместить миндаль в блендер и размолоть в крошку.

Перемешать орехи со сливочным маслом и обжарить, помешивая, до золотистого цвета. Добавить поломанный на кусочки шоколад, соль и сахар. Размешивать до тех пор, пока шоколад не растает. Снять с огня.

Переложить смесь в смазанную маслом и застеленную пергаментом разъемную форму диаметром 20 см и прижать ко дну палкой. Поставить в холодильник.

Взбить сливочный сыр с творогом, сметаной, обычным и ванильным сахаром до получения воздушной однородной массы. Желатин перелить в ковшик, поставить на маленький огонь и нагревать, помешивая, до полного растворения. Дать немного остыть и влить желатин в творожную массу, тщательно перемешать. Взбить сливки в пышную пену и соединить с кремом. Выложить на охлажденное тесто, вернуть в холодильник.

Приятного аппетита!