

Чизкейк Нью-Йорк

8-10 порции

Время приготовления: 2 часа

700 г мягкого сливочного сыра (идеально «Филадельфия»)

100 мл сливок жирностью 35%

3 ч.л. натуральной сметаны

3 ч.л. сахара

1-2 ч.л. ванильного экстракта

3 яйца

Для основы:

500 г сдобного печенья

150 г сливочного масла

2-3 ст.л. сахара

1 ч.л. молотой корицы

1 ч.л. тертого мускатного ореха

Для основы раскрошить печенье, смешать с растопленным маслом, добавить сахар, корицу и мускатный орех.

Распределить массу по разъемной форме диаметром 26 см. Разогреть духовку до 150С, поместить форму с основой в духовку, на нижнюю полку поставить миску с водой – в нее будет капать при запекании масло из формы.

Готовить 15 мин., остудить (духовку оставить включенной). Смешать все ингредиенты начинки, кроме яиц. Затем вбить яйца по одному, каждый раз тщательно вымешивая венчиком. Аккуратно вылить начинку в основу. Начинка не должна вытекать из коржа, иначе чизкейк треснет.

Поставить чизкейк в духовку, готовить 1 ч. Оставить на 15 мин. в выключенной духовке и еще на 15 мин. – при открытой дверце. Остудить, поставить на холод на 6-10 ч.

Приятного аппетита!