

Содержание

Чизкейки

Клубничный чизкейк с белым шоколадом	8
Чизкейк с молочным шоколадом и сыром маскарпоне	10
Шоколадный чизкейк	12
Творожный торт с малиной	14
Творожный торт с черникой	16
Творожный чизкейк с клубникой	18
Виноградный творожный торт	20
Нью-йоркский чизкейк	22
Творожный пирог с миндалем и изюмом	24
Шоколадный чизкейк с коньяком	26
Малиновый чизкейк	28
Чизкейк с лаймом	30
Чизкейк из домашнего творога, изюма и кураги	32
Кофейно-творожный чизкейк	34

Бискотти

Королевские бискотти с кунжутом	38
Бискотти с орехами и сухофруктами	40
Винные бискотти	42
Апельсиновые бискотти с ромом	44
Рождественские шоколадные бискотти с фисташками	46
Миндальные бискотти с медом	48

Бискотти с клюквой и орехами	50
Миндальные бискотти с «Амаретто»	52
Кофейные бискотти с фундуком	54
Бискотти шоколадные	56
Анисовые бискотти	58
Лаймовые бискотти с ромом	60
Бискотти с грецким орехом и черным перцем	62
Бискотти с миндалем и фисташками	64

Пудинги

Пудинг банановый (испанский)	68
Пудинг из яблок и грецких орехов	70
Тыквенный пудинг с шоколадными чипсами	72
Пудинг с корицей, изюмом и морковью	74
Пудинг из черного хлеба с сухофруктами	76
Абрикосово-апельсиновый пудинг	78
Валлийский хлебный пудинг	80
Морковный пудинг	82
Гавайский фруктовый пудинг	84
Манный пудинг с клюквой	86
Креольский пудинг	88
Рисовый пудинг	90
Теплый шоколадный пудинг	92
Пудинг из белого хлеба	94

Клубничный чизкейк

с белым шоколадом

175 г песочного печенья
(можно с лимонным
вкусом)

50 г сливочного масла

Для начинки:

200 г белого шоколада

300 г мягкого сливочного
сыра

200 г сметаны

225 г клубники

Измельчить печенье в крошку и смешать с размягченным маслом. Плотнo утрамбовать массу на дно и стенки круглой разъемной формы диаметром 20 см. Поместить в холодильник.

Начинка

1. Растопить шоколад на паровой бане или в микроволновой печи.
2. Взбить сыр и сметану до образования густой однородной массы. Добавить нарезанную клубнику и перемешать с растопленным белым шоколадом и сырным кремом.
3. Выложить массу в подготовленную форму. Разровнять и поставить примерно на 4 часа в холодильник для застывания.

*Чтобы шоколад при растапливании
не потерял свой аромат, его не следует
доводить до кипения.*



Чизкейк с молочным шоколадом и сыром маскарпоне

125 г измельченного печенья
45 г сахара
1,5 ст. ложки какао
3 ст. ложки растопленного
сливочного масла

Для начинки:

680 г сливочного сыра
или сырковой массы
145 г сахара
35 г муки
1 ч. ложка ванильного сахара
227 г сыра маскарпоне
3 яйца
120 г сметаны
170 г молочного шоколада

1. Печенье измельчить в комбайне, добавить сахар, какао и растопленное сливочное масло. Хорошо перемешать и выложить в смазанную и покрытую пергаментом форму. Утрамбовать массу по дну смазанной маслом и выложенной пергаментом формы диаметром 23 см.
2. Выпекать при температуре 175 °С 5 минут, охладить на решетке.
3. Начинку вылить на охлажденную основу, выровнять лопаточкой. Форму покрыть фольгой и установить в емкость, большую по размеру. Налить в нее до середины формы кипятка, поставить в духовку.
4. Выпекать при температуре 170 °С 50—60 минут. За время выпечки чизкейк слегка поднимется. После выпекания аккуратно провести ножом вдоль стенок формы и оставить остывать. Затем поместить в холодильник на 2 часа.
5. Можно сверху посыпать шоколадом или какао.

Начинка

1. Взбить сливочный сыр, постепенно добавляя сахар. Всыпать муку, ванильный сахар, добавить сыр маскарпоне, яйца (по одному) и сметану. После каждого добавления хорошо перемешивать. Растопить измельченный молочный шоколад на водяной бане, слегка охладить.
2. 1 стакан сырной начинки добавить в шоколад (для того, чтобы температура шоколада и начинки была одинаковой), хорошо перемешать. Совместить обе массы. Еще раз все хорошо перемешать.

