

Песочное тесто – 200 г;

Чизкейк «Вкусная классика»

Сыр филадельфия – 600 г;

Сахар – 230 г;

Пшеничная мука – 1,5 ст. л;

Сливки 35% – 240 мл;

Яичный желток – 1 шт;

Яйцо куриное – 3 шт;

Желатин в пластинах – 8 г;

Сливочное масло – 30 г;

Курага – 150 г;

Ванильный стручок – 1 шт.

Застелить противень пекарской бумагой. Тесто выложить в поставленное на него кулинарное кольцо диаметром 30 см. Разогреть духовку до 180 градусов и подержать там тесто, пока оно не станет золотистым, минут пятнадцать. Готовому коржу дать полчаса на остывание.

Смешать сыр и 150 г сахара, выскрести в смесь зернышки из стручка ванили. Добавить муку, 40 мл сливок, яйца и желток. Довести до однородного состояния в блендере.

Стенки кольца с коржом проложить изнутри пекарской бумагой. Переместить на корж сырную смесь и поставить противень на час в духовку с температурой 100 градусов.

Для глазури взять листовой желатин и замочить в воде на пять минут. В сотейник положить 30 г сахара, добавить две столовые ложки воды и довести до кипения. Когда сироп немного остынет, переложить в него желатин и влить 200 мл сливок.

Залить глазурью остывший чизкейк и убрать его в холодильник на пару часов.

Разогреть в сотейнике сливочное масло, половину стручка ванили и 50 г сахара. Добавить

нарезанную небольшими кубиками курагу и продолжать обжаривать, непрерывно помешивая. Влить 50 мл воды, выпарить ее полностью, продолжать добавлять и выпаривать до тех пор, пока курага не станет мягкой.

Перед подачей чизкейк разрезать, разложить по тарелкам, а рядом положить немного компота из кураги.