



Вкусный легкий десерт без выпечки с сыром типа "Филадельфия" (или "Маскарпоне", "Риккота") с клубничным желе. Вместо клубники можно использовать любые другие ягоды или фрукты по вкусу. Отличный рецепт для приема гостей!

### **Ингредиенты:**

#### *для коржей:*

- песочное печенье типа "Савоярди" - 150 г
- сливочное масло - 50 г
- сахар - 1 ст.л.

#### *для крема:*

- сливки (10-20%) - 150 мл
- сыр "Филадельфия", "Риккота" или "Маскарпоне" - 500 г
- ванильный сахар - 1 пакетик
- желатин - 9 г
- сахарная пудра - 2 ст.л.

#### *для желе:*

- клубника (или другие ягоды) - 250 г
- сахар - 2-3 ст.л.
- желатин - 6 г

### Рецепт приготовления мини-чизкейков:

*Для приготовления этого десерта можно использовать силиконовые стаканчики или форму для выпечки кексов. Если это тефлоновая форма, то нужно вставить бумажные стаканчики для готовых кексов, чтобы легче было вынимать пирожные из формы.□*

Для основы нужно измельчить печенье. Печенье должно быть вкусным, можно даже с орехами.



Размягченное сливочное масло вместе с сахаром добавить к печенью (масло можно растопить).



Все тщательно перемешать и выложить на дно формочек (примерно по 1 ст.л.), плотно утрамбовывая и тщательно разравнивая. Поместить формы в холодильник на 30 минут.



Взбить лопаткой сыр "Филадельфия", добавить сахарную пудру и ванилин.

Развести желатин в небольшом количестве теплых сливок (50 мл) согласно инструкции на упаковке. Соединить желатин с сыром. Оставшиеся сливки взбить миксером до пышности (не перестарайтесь!) и соединить с кремом.



Выложить в формы сверху печенья крем, не доходя до верха 0,7-1 см,



накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1-2 часа для застывания.



Для приготовления желе клубнику помыть, очистить от хвостиков, засыпать сахаром. Поместить кастрюльку с клубникой на огонь до растворения сахара, а затем измельчить в блендере (или протереть через сито). Развести желатин в небольшом количестве воды (по инструкции) и соединить с клубникой.



Залить застывшие пирожные клубничным желе (примерно по 1 ст.л.) поместить в холодильник до полного застывания.



Клубничные чизкейки можно украсить мятой или клубникой.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}