



«Кондитерское мастерство постигается и шлифуется практикой, а это значит, что вслед за сгоревшим пирогом у вас получится румяный, а после осевшего безе получится невероятно воздушное! Именно поэтому я предлагаю вам, мои уважаемые читатели, давайте готовить вместе, и тогда любые кондитерские головоломки окажутся вам под силу».

Перед вами новая коллекция особенно вкусных сладких книг известного кондитера Александра Селезнева.

Первые чизкейки появились в Древней Греции, а сейчас без них не обходятся ни европейцы, ни американцы. Нельзя сказать точно, что существует один единственно верный рецепт чизкейка: это может быть и запеканка, и пирожное-суфле, но основа в нем обязательно сырная. Естественно, нужно очень придирчиво относиться к выбору сыра: ПОДХОДЯТ ТОЛЬКО СЛИВОЧНЫЕ. Итак, начнем вместе осваивать этот древний и в то же время такой современный вид сладких рецептов.

ISBN 978-5-699-27188-7



9 785699 271887 >

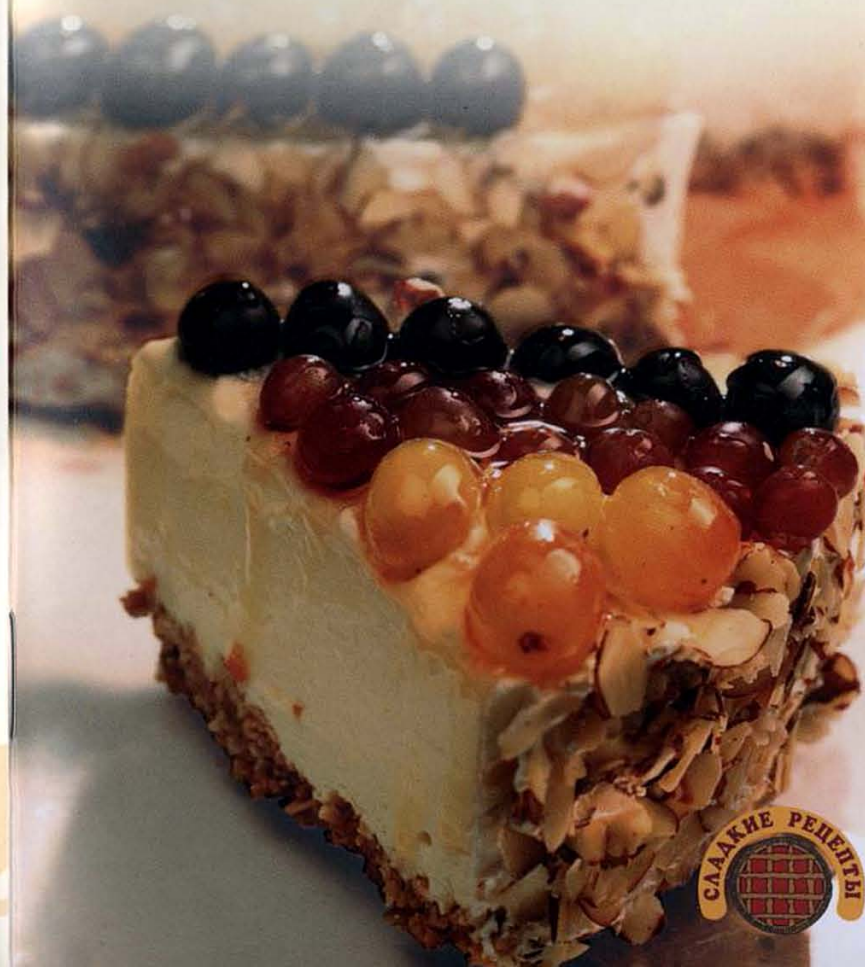
ЭКСМО



Александр СЕЛЕЗНЕВ

Настоящий ЧИ-И-ИЗКЕЙК

Из чего и как



С
Л
А
Д
К
И
Е
Р
Е
Ц
Е
П
Т
Ы

Александр СЕЛЕЗНЕВ

Настоящий чи-и-изкейк

Из чего и как



Москва



2008

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Фото А. Тряскова

Оформление А. Мусина

С 29

Селезнев А.

Настоящий чи-и-изкейк. Из чего и как / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил. — (Кулинарные праздники. Сладкие рецепты).

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-27188-7

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Содержание

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

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.
Плотно утрамбовать массу на дно
и стенки круглой разъемной формы
диаметром 20 см. Поместить
в холодильник.

Начинка: растопить шоколад
на паровой бане
или в микроволновой печи.

Взбить сыр и сметану до образования
густой однородной массы. Добавить
нарезанную клубнику и перемешать
с растопленным белым шоколадом
и сырным кремом.

Выложить массу в подготовленную
форму. Разровнять и поставить
примерно на 4 часа в холодильник
для застывания.

☒ Совет от Селезнева

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

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.

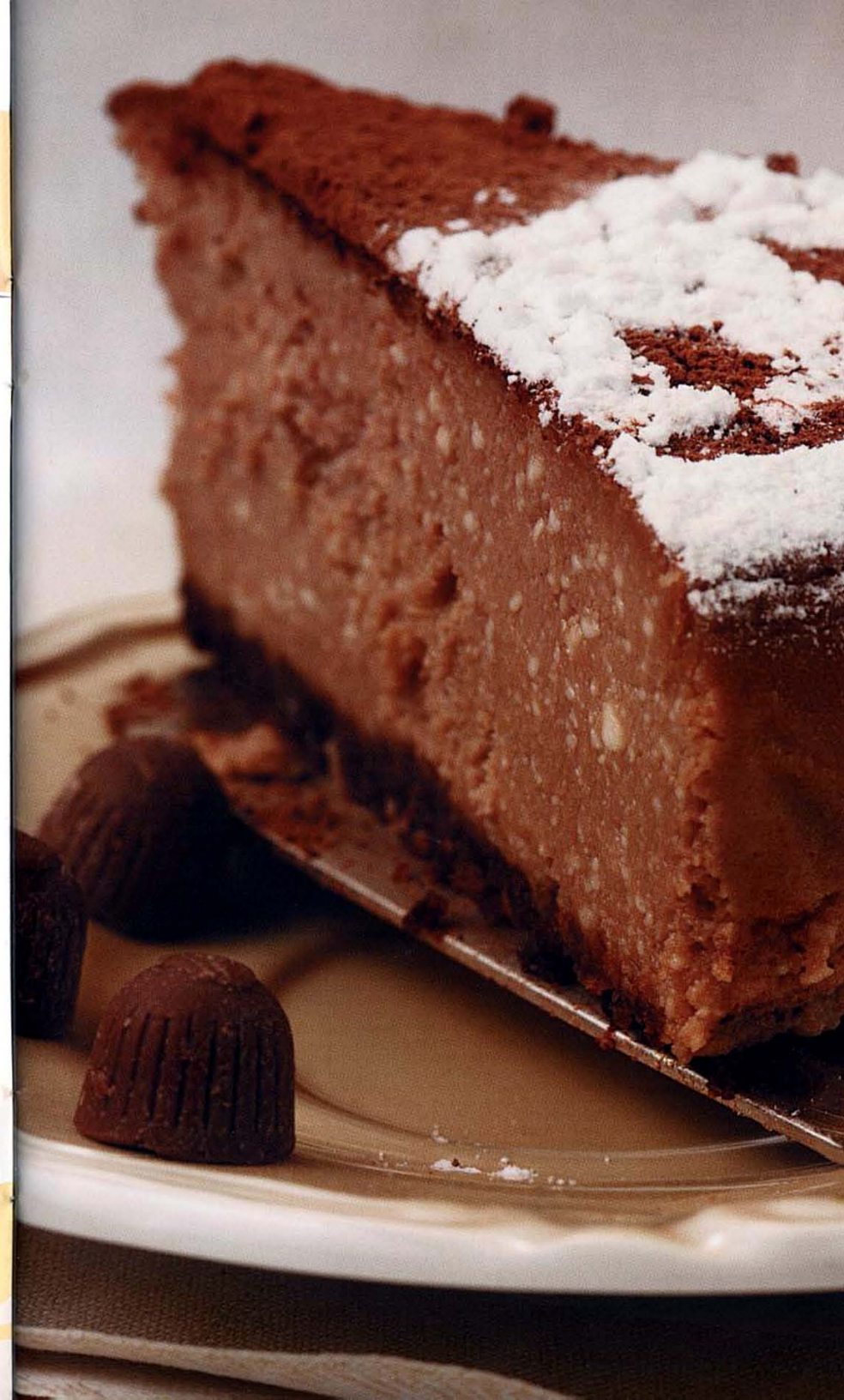
Выпекать при температуре 175 °C 5 минут, охладить на решетке. Начинку вылить на охлажденную основу, выровнять лопаточкой. Форму покрыть фольгой и установить в емкость, большую по размеру. Налить в нее до середины формы кипятка, поставить в духовку.

Выпекать при температуре 170 °C 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. Можно сверху посыпать шоколадом или какао.

Начинка: 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.

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.



Шоколадный чизкейк

75 г сливочного масла
175 г сухого печенья
0,5 ч. ложки молотой
корицы
1 ст. ложка порошка какао

Для начинки:

275 горького шоколада
675 г жирного сливочного
творога (комнатной
температуры)
2 больших яйца
3 ст. ложки крахмала
3 ст. ложки жидкого меда
285 мл жирных сливок
200 г варенья

Измельчить в мелкую крошку печенье
с корицей и какао. Добавить
растопленное масло и перемешать.

Переложить смесь в смазанную
маслом и выложенную пергаментом
форму для торта диаметром 23 см,
утрамбовать. Охладить в холоди-
льнике.

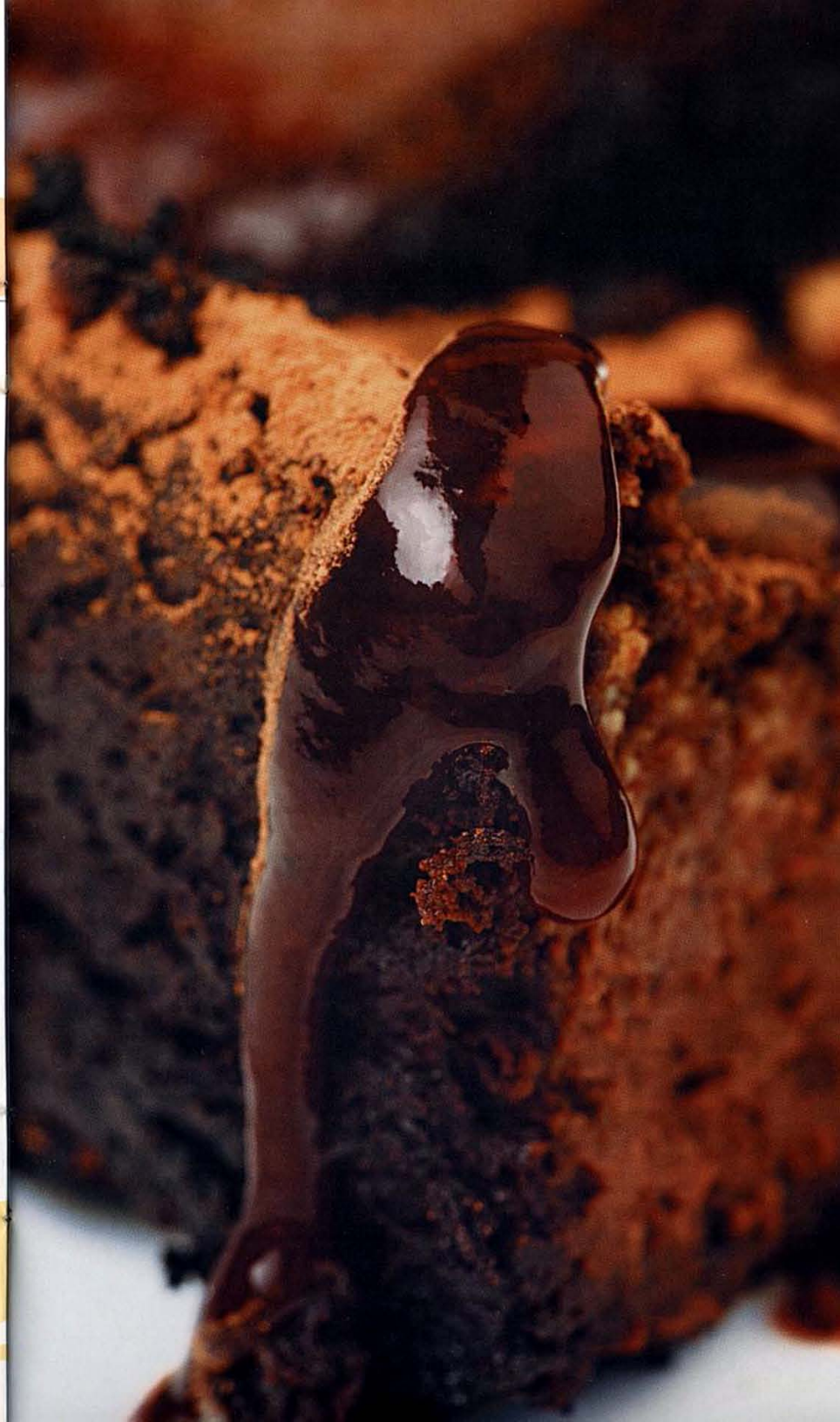
Сверху основы выложить начинку
и выпекать при температуре 180 °C
40—45 минут (в середине чизкейк
должен быть немного жидким).

Охладить в форме.

Подавать с вишневым вареньем.

Начинка: измельчить горький
шоколад и растопить на водяной
бане. Взбить деревянной ложкой
яйца и крахмал.

Добавить в растопленный шоколад
мед. Подогреть сливки, но не давать
закипеть. Перелить сливки
в шоколадную смесь, перемешать.
Добавить творог и снова
перемешать. Аккуратно перелить
в подготовленную форму.



Творожный торт с малиной

Для теста:

120 г муки
1 ч. ложка разрыхлителя
80 г сахара
40 г шоколада
2 яйца
100 г растопленного
сливочного масла
50 г молока

Для начинки:

80 г сахара
1 лимон (цедра)
30 г манной крупы
100 г взбитых сливок
250 г жирного творога
150 г малины

Просеять муку с разрыхлителем,
добавить сахар, шоколад, яйца,
масло, молоко и замесить тесто.

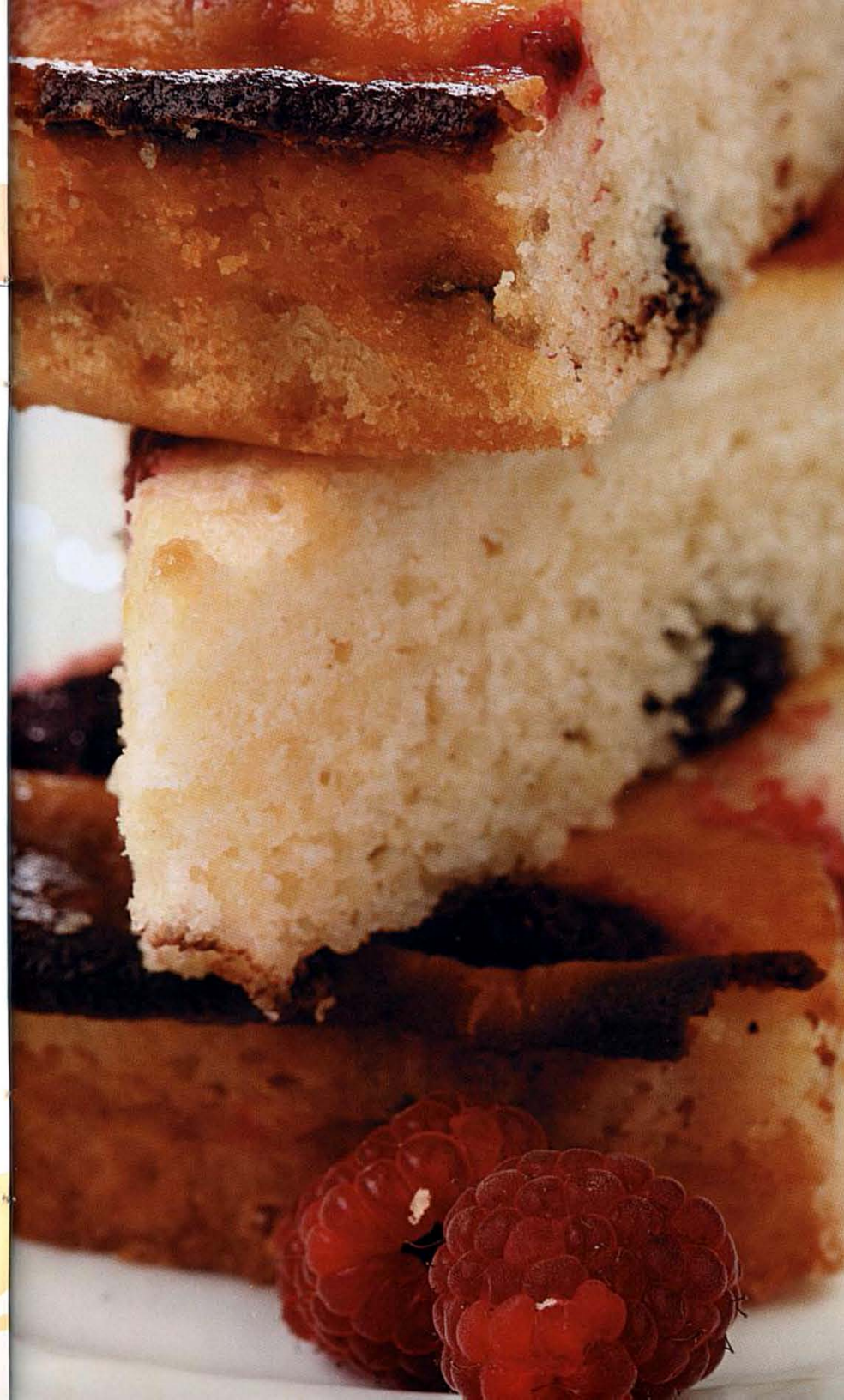
Выложить в форму и выпекать
при температуре 170 °C 15 минут.
Охладить.

Выложить начинку на основу.

Сверху поместить малину и запекать
еще 25 минут.

Охладить и посыпать сахарной
пудрой.

Начинка: творог протереть сквозь
сито, смешать с сахаром, манной
крупой, сливками и цедрой.



Творожный торт с черникой

250 г мюсли
150 г изюма

Для начинки:

60 г черники
2 нектарина
2 ст. ложки меда
15 г желатина
75 г воды
120 г сухого молока
1 яйцо
6 ст. ложек сахарной пудры
500 г нежирного творога

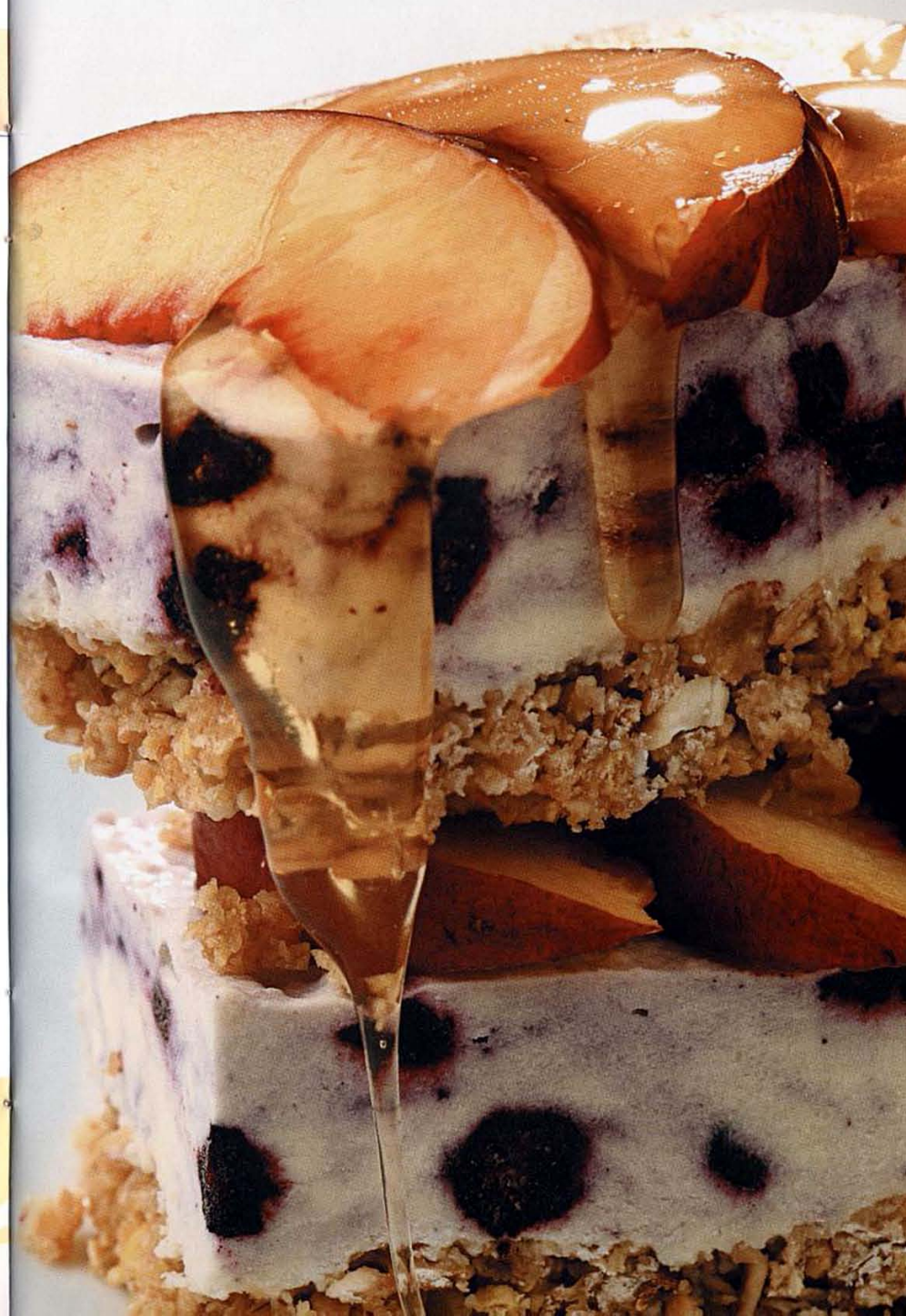
Мюсли и изюм измельчить блендером,
выложить в форму и примять.

Желатин замочить в холодной воде.

Сухое молоко, яйцо, сахарную пудру
и творог взбить до однородной
массы, ввести растопленный
желатин. Добавить чернику
и вылить в форму.

Поместить в холодильник на 2 часа.

Поверхность торта украсить
нарезанными нектаринами и медом.



Творожный чизкейк с клубникой

Для теста:

250 г муки
125 г сливочного масла
100 г сахара
1 яйцо

Для начинки:

150 г творога
500 г клубники
2 ст. ложки абрикосового
джема
100 г сахара
1 ст. ложка крахмала
1 лимон (цедра)
4 яйца
250 г сливок жирностью 35%

Соединить муку, сахар, яйцо, масло
и замесить тесто. Поместить его
в холодильник на 1 час.

Тесто раскатать и выложить
в смазанную маслом и выложенную
пергаментом форму.

Начинку выложить на песочное тесто.
Выпекать при температуре 180 °C
1 час.

После охлаждения выложить поверх-
ность торта свежей клубникой
и глазировать кипящим
абрикосовым джемом.

Начинка: взбить творог, сахар, цедру
лимона, ввести крахмал, смешанный
с яйцами. В конце добавить взбитые
сливки.

Джем развести 1:2 водой и довести
до кипения.



Виноградный творожный торт

250 г мясли
150 г изюма

Для творожного мусса:

500 г нежирного творога
3 яичных желтка
150 г сахара
1 лимон (сок)
20 г желатина
250 г взбитых сливок
3 ст. ложки абрикосового
джема

Для украшения:

150 г миндальных лепестков
(или измельченного,
просеянного сквозь сито
миндаля)
100 г черного винограда
100 г желтого винограда
100 г розового винограда

Мясли и изюм измельчить блендером
до однородной массы.

В форму для торта выложить
половину массы из мясли, сверху
поместить творожный мусс.

Охладить в холодильнике.

Абрикосовый джем развести

1:2 водой и довести до кипения.

Поверхность основы выложить слоем
винограда и покрыть кипящим
джемом, а бока жареным
миндалем.

Мусс: взбить на водяной бане желтки
с сахаром и лимонным соком
до полного растворения сахара.
Ввести в смесь предварительно
замоченный и растопленный
желатин, творог и сливки.



Нью-йоркский чизкейк

375 г измельченного
диетического печенья
0,5 ч. ложки молотой
корицы
3 ст. ложки растопленного
сливочного масла или
маргарина

Для начинки:

750 г мягкого сливочного
сыра
175 г сахара
1 лимон (цедра)
1 ч. ложка ванильного
сахара
3 яйца

Для заливки:

250 мл сметаны
2 ст. ложки сахара
1 ч. ложка ванильного
сахара

Смешать блендером крошки печенья,
корицу и масло. Распределить смесь
по дну формы диаметром 22 см.
Выпекать при температуре 175 °C
5 минут, чтобы смесь только
схватилась. Остудить.

Осторожно вылить начинку
на остывший корж. Выпекать
40–45 минут — до тех пор, пока
начинка не станет твердой
по краям; в середине она должна
оставаться мягкой.

Торт не должен сверху зажариваться
и приобретать коричневый цвет.
Он должен быть пышным и слегка
золотистым. Выключить духовку
и держать в ней торт при закрытой
дверце 1 час (чтобы верхушка
не потрескалась).

Осторожно полить сметанной смесью
поверхность торта. Выпекать
5 минут при температуре 220 °C.
Остудить на решетке и поместить
в холодильник.

Перед тем как подавать на стол,
обвести торт по периметру ножом,
чтобы отстал от борта формы.

Начинка: взбить миксером на средней
или низкой скорости мягкий сливоч-
ный сыр с сахаром до однородной
массы. Добавить лимонную цедру
и ванильный сахар, постепенно
по одному ввести яйца.

Заливка: смешать сметану, сахар
и ванильный сахар.



Творожный пирог с миндалем и изюмом

Для теста:

200 г муки
50 г молотого миндаля
60 г сахара
1 щепотка соли
1 яйцо
170 г масла

Для начинки:

1 лимон
150 г изюма
4 яйца
600 г нежирного творога
200 г сметаны
1 пакетик ванильного сахара
50 г крахмала
40 г измельченного миндаля

Муку просеять, добавить орехи, сахар, соль, яйцо. Холодное масло нарезать кусочками, положить в миску и все быстро перемешать. Замесить тесто, скатать из него шарик, завернуть в пленку для продуктов и поместить в холодильник на 1 час.

Две трети теста раскатать по величине формы и положить на дно. Оставшуюся часть раскатать полосой шириной 2,5 см и закрепить по краям формы.

Творожную массу выложить на тесто в смазанную маслом форму, разровнять. Выпекать на средней полке духовки при температуре 175 °C 1 час.

Через 30 минут посыпать измельченным миндалем.

Выключить духовку, пирог вынимать не сразу, а дать ему настояться еще 30 минут.

Затем вынуть его из формы и выложить на решетку. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Начинка: у яиц отделить желтки от белков. Изюм слегка размочить в воде. Белки взбить.

Желтки, творог, сметану, натертую цедру лимона, ванильный сахар, крахмал и сахар перемешать, добавить отжатый изюм и взбитые белки.



Шоколадный чизкейк с коньяком

100 г измельченного
печенья
50 г растопленного
сливочного масла

Для начинки:

250 г сыра маскарпоне
150 мл взбитых сливок
25 г сахарной пудры
2 ст. ложки коньяка
100 г шоколада
2 ст. ложки какао

Смешать печенье с маслом. Покрывать пищевой пленкой разъемную круглую форму диаметром 20 см. Утрамбовать тесто по дну формы. Охладить.

Поместить начинку на тесто, разровнять сверху. Охлаждать в холодильнике 1 час или оставить на ночь. Посыпать сверху какао.

Начинка

Взбить маскарпоне, сливки и сахарную пудру. Добавить коньяк и растопленный на водяной бане шоколад, взбить.

✓ Совет от Селезнева

Сыр для чизкейка должен быть комнатной температуры, иначе начинка торта получится комковатой. Если сыр холодный, во время взбивания, чтобы достичь нужного кремообразного состояния, его придется взбивать дольше, что приведет к перенасыщению начинки воздухом и отразится на консистенции готового торта. Существует еще один секрет: если в рецепте не указано по-другому, сыр следует взбить до кремообразного состояния и затем, при добавлении других составляющих, взбивать лишь слегка.



Малиновый чиизкейк

Для бисквита:

250 г муки
10 яиц
250 г сахара

Для начинки:

500 г свежей малины
50 г клюквенного сока
200 г творога
100 г сахара
15 г желатина
170 г молока
2 яичных белка

Смешать и взбить яйца, сахар, муку.

Бисквит выпекать в форме диаметром 22 см при 180 °С 30 минут.

Охладить. Порезать вдоль на 3 части.

Желатин замочить в холодной воде, затем растопить на водяной бане и развести в теплом молоке.

Добавить сахар, затем творог, клюквенный сок и 200 г свежей малины. Все взбить. В конце взбить белок и вмешать в творожную массу. На дно формы выложить бисквит. Затем мусс и сверху малину.



Чиизкейк с лаймом

Готовая песочная основа
175 г

Сырная масса:

200 г сметаны
682 г творога
136 г сахара
7 г сухого имбиря
205 г яиц
20 г муки
34 г крахмала
2 шт. лайма

Безе:

100 г сахара
100 г белка } взбить

Взбить сметану с творогом, постепенно ввести сахар с имбирем, затем добавить яйцо и в конце ввести просеянную муку с крахмалом (а также цедру и сок лайма).

В форму выложить выпеченную песочную основу диаметром 22 см и высотой 0,5 см. На нее выложить сырную массу и поставить выпекать на водяную баню при 180 °С 80 минут.

Затем торт охладить и на его поверхность нанести взбитый белок с сахаром.

Вновь поставить в духовку на 2–3 минуты при 270 °С.



Чиизкейк из домашнего творога, изюма и кураги

Песочное тесто:

300 г муки
125 г сахара
55 г кедровых жареных
орешков
175 г сливочного масла
2 желтка

Начинка:

100 г кураги
75 г изюма «Голд»
50 г красного вина
500 г творога
500 г сметаны
240 г сливок 33%-ной
жирности
4 яйца
125 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
соль

Замесить песочное тесто.

Поставить на 30 минут в холодиль-
ник. Раскатать и выложить в форму.
Курагу и изюм замочить в красном
вине. Смешать творог, сметану,
сливки, ванильный сахар.
Желтки с сахаром взбить,
перемешать с творожной массой.
Добавить курагу и изюм.
В конце добавить взбитый белок.
Выложить начинку на песочное тесто
и выпекать 1 час при температуре
180 °С.



Кофейно-творожный чизкейк

Тесто рассыпчатое:

250 г сухого печенья
100 г сливочного масла
35 г коричневого сахара

Начинка:

350 г творога
250 г сметаны
3 ст. ложки ликера «Бейлиз»
или коньяка
1 ч. ложка ванильного
сахара
3 ст. ложки сахарной пудры
125 г измельченного
черного шоколада 70%
2 ч. ложки молотого кофе
натурального

Сливочное масло растопить,
перемешать с сахаром
и измельченным печеньем.

Рассыпчатое тесто выложить на дно
формы диаметром 25 см
и утрамбовать его.

Все ингредиенты для начинки взбить
и выложить на тесто. Охлаждать
в холодильнике не менее 2 часов.
Затем посыпать торт рубленым
шоколадом и сахарной пудрой.



Александр Селезнев

Настоящий чужеземец

Из чего и как

Ответственный редактор Т. Радина
Художественный редактор А. Мусин
Технический редактор М. Печковская
Компьютерная верстка В. Шибеев

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в ООО «Дип покет»**
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd.
for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформ-
лении, обращаться в ООО «Форум»:** тел. 411-73-58 доб. 2598. E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19.
Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.
В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухарева пл., 12. Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 11.03.2008. Формат 60×100 1/16.
Гарнитура «Торнадо». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 1,8.
Тираж 7000 экз. Заказ № 1931

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14