

# Чизкейк

⌚ 1 час 45 минут

## Вам понадобится

Масло сливочное	330 г
Сахар	120 г
Сливки 33%	60 г
Яйцо куриное	100 г / 2 шт
Ванилин	1 г
Сыр сливочный	330 г
Печенье песочное	250 г
Сыр маскарпоне	100 г

## Инвентарь

Фольгированная форма — 31 x 21 x 5 см

## Приготовление

- 1 Сливочное масло растопить. Печенье растолочь в крошку, смешать со сливочным маслом.

**2** Форму застелить бумагой для выпечки, выложить смесь печенья с маслом, разровнять и утрамбовать. Убрать в холодильник на 30 минут.

**3** В отдельной емкости смешать сливочный сыр, маскарпоне, ванилин и сахар, перемешать. Добавить одно яйцо, тщательно перемешать. Затем добавить второе яйцо и снова перемешать. Добавить сливки, перемешать. Сырную смесь вылить в форму с печеньем, накрыть форму листом фольги, подвернуть края.

**4** Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 160°. Установить температуру нижнего нагревателя 160°. Время приготовления 45-50 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с чизкейком. Закрыть крышку. Нажать «Старт».

**5** Снять форму с панелей, не снимая фольгу, остудить до комнатной температуры, затем убрать в холодильник на 6 часов.

## Чизкейк