

Рецепт на 15-17 шт

Лимонный чизкейк



Начинка:

Лимонный сок 42гр
Желток 30гр
Сахар 27гр
Сливочное масло 23гр
Кукурузный крахмал 8гр
Цедра лимона 1шт

1. Холодные желтки соединить с крахмалом и холодным лимонным соком.
2. Добавить сахар и цедру.
3. Уварить на водяной бане или аккуратно в сотейнике до 80 градусов.
4. Снять с огня, ввести сливочное масло комнатной температуры, пробить блендером.
5. Охладить курд под пленкой в контакт или в кондитерском мешке.

Рецепт на 15-17 шт

Лимонный чизкейк



Крем:

Творожный сыр 200

Сливочное масло 60

Белый шоколад 80

Цедра лимона

1. Шоколад растопить удобным способом.
2. Сливочное масло комнатной температуры взбить до побеления.
3. Сыр комнатной температуры добавить в масло, взбить.
4. Продолжая взбивать ввести растопленный шоколад и натёртую цедру, вымесить до однородности.

Рецепт на 15-17 шт

Лимонный чизкейк



Крышечки:

Белок 100гр

Сахар 100гр

Сахарная пудра 125гр

Миндальная мука 150гр

1. Белок с щепоткой соли начать взбивать по первой пивной пены.
2. Продолжая взбивать начать постепенно всыпать сахар, взбить до плотных клювиков.
3. Окрасить по желанию.
4. Ввести просеянную сахарную пудру с миндальной мукой.
5. Вымешать макронаж до лениво стекающей ленты.
6. Отсадить крышечки на силиконизированный пергамент расстоянии др. от друга.
7. Оставить подсыхать на 30-40 минут, до глянца.
8. Отпекать на температуре 135-150градусов до готовности.