Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Японский или хлопковый чизкейк

14 марта 2017 15:57 · https://open-cook.ru/recipes/yaponskij-ili-khlopkovyj-chizkejk



Бывают моменты капризов, когда вдруг и совершенно неожиданно хочется чего-то этакого. Так вышло и с этим японским **чизкейком**, который часто называют еще и хлопковым за удивительную структуру и вкус. Для первого раза я не стала копаться в бесконечном пинтересте и зарубежных блогах, а доверилась своей подруге Лене Цой, нашему семейному и любимому кондитеру. Сразу скажу вам, что с первого раза у вас может и не получится красивый японский *чизкейк*. У меня не получился. Т.е. он оказался безумно вкусным и потрясающим, но не красивым. Не могу не поделиться с вами рецептом, потому что даже если он выйдет кривеньким и страшненьким, на вкусе это не

отразится. Зато на моем примере покажу и расскажу, что делать с подобными дефектами выпечки, чтобы кроме вас никто о них не знал.

На самом деле рецепт простой, но я сделала много фотографий чтобы максимально близко показать вам процесс. И еще: этот рецепт не оригинальный, всего лишь одна из вариаций, и прошедший через несколько изменений тех, кто его готовил.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры!

Для начала я дам раскладку для стандартной формы в 24 см, а ниже количество ингредиентов, которые я пересчитала для своей формы с диаметром 18 см. Может вы пересчитаете по-своему.

Итак, для формы 24 см:

- 400 гр сливочного сыра
- 120 гр сахара
- 200 мл сливок 38% (найти такие сливки нелегко даже в Петербурге, я готовила со сливками 33%)
- 60 гр сливочного масла (мягкого)
- 6 яиц (разделить желтки и белки)
- 2 ч.л. лимонного сока
- 50 гр муки
- 20 гр кукурузного крахмала
- 100 гр сахара

Для формы 18 см:

- 200 гр сливочного сыра
- 60 гр сахара
- 100 мл сливок 38% (я использовала сливки 33%)
- 30 гр сливочного масла (мягкого)
- 3 яйца (разделить желтки и белки)
- 1 ч.л. лимонного сока
- 25 гр муки (2,5 столовых ложки без горки)
- 10 гр кукурузного крахмала (1 столовая ложка без горки)
- 50 гр сахара

Для японского *чизкейка*, как и для классического, нужна водяная баня, т.е. помимо формы для самого чизкейка, нужна емкость большего размера (кастрюля, сковорода, форма, противень с глубокими бортами, что угодно, главное, чтобы жаропрочное), чтобы эту самую форму с *чизкейком* в нее поставить и кипятком залить, но об этом позже.

Мой вам совет, готовьте форму заранее, это значительно облегчает приготовление и помогает избегать суеты. Подготовили форму, приготовили тесто, вылили его в форму и

убрали в духовку. Саму духовку нужно разогреть до 160 градусов и к моменту отправки *чизкейка* в духовку нужно иметь под рукой кипяток. Если есть электрический чайник - хорошо, если нет, то кипятком нужно озаботиться заранее.

Форму нужно проложить пергаментом. Ну или застелить пергаментом только дно, а бока смазать сливочным маслом, именно так я и сделала. Вы можете выбрать любой вариант. И еще нужно дно и бока плотненько обложить фольгой в несколько слоев.



В глубокую миску сложить сливочный сыр, первую порцию сахара (60 гр) и сливочное масло.



Взбить миксером или венчиком до однородного состояния.



Желтки взбить отдельно пока их масса не посветлеет, затем добавить их в сырную массу и еще взбить.



Продолжая взбивать, влить сливки.



Отдельно соединить муку с крахмалом и просеять их в миску с тестом.



Перемешать или немного взбить до однородности.



В отдельной миске взбить белки со второй порцией сахара (50 гр) до мягких пиков. Т.е. если вынуть миксер, то на его насадке у белковой пены будет загибаться кончик, да и сама пена не будет стекать с насадки. Я смотрю по следу, который остается, если вынуть миксер из белковой пены, это видно на фотографии. Если пена, потянувшаяся за насадкой загнется, значит, пики мягкие получились.



По частям (в 3 приема) ввести белки в сырную массу, перемешивая тесто лопаткой снизу вверх.



Получившееся тесто вылить в форму, которую поставить в форму побольше. Вылить кипяток в бОльшую форму так, чтобы она доходила до середины формы с чизкейком.



Осторожно отправить всю эту конструкцию в духовку, разогретую до 160 градусов на 1 час. Затем снизить температуру до 150 и печь еще 30 минут. Признаться, я забыла, что моей электрической плите нужно немало времени для перестройки температуры и мой чизкейк подгорел. Думаю, надо было выставить температуру в 150 градусов минут на 15 раньше. **Важно: чизкейку нужно дать полностью остыть в духовке с приоткрытой дверцей!** А потом уже вынимать из формы.



Ну а теперь про косяк. Во время запекания мой *чизкейк* сильно поднялся над формой, а потом также сильно опустился. Так-то почти вся выпечка с творогом или сыром, за небольшим исключением, оседает после духовки, но я не думала, что этот *чизкейк* осядет настолько сильно. Те, кто уже готовил его, говорят, что у них он тоже оседал. Но я видела фото японских *чизкейков* в инстаграмах японских же кафе и они на вид прекрасны. Есть над чем работать. Но вкус...какой же замечательный вкус был у этого "кривусика".



Итак, что можно сделать вот с этим. Во-первых, можно чуть срезать сильно подгоревшие части и заполнить получившуюся впадину в *чизкейке* кремом. Например, взбитыми сливками или тем же сливочным сыром, смешанным с сахарной пудрой. К крему из сливочного сыра можно добавить фруктового или ягодного пюре или джема, или варенья.

Ну а во-вторых, как в моем случае, можно подровнять верхушку, срезав все лишнее (а потом эти обрезки безжалостно схомячить с чаем) и перевернуть *чизкейк* на тарелку, чтобы дно оказалось наверху.



Затем можно также украсить любым кремом. Или просто полить сверху вареньем. За пару дней до приготовления этого *чизкейка* нам привезли фруктовую коробку, в которой были манго, маракуйя и безвкусные, но красивые ягоды голубики. Вот ими я и украсила японский *чизкейк* ну и чуть-чуть сахарной пудрой присыпала.



На самом деле мне хотелось украсить *чизкейк* малиновым вареньем, но оно кончилось. Не стоит заморачиваться с экзотическими фруктами, будет вкусно и красиво и с сезонными фруктами, и с любым вареньем, или просто так. Еще можно например сделать соус из апельсинов (на сайте он из красных апельсинов, но то же самое можно сделать с обычными апельсинами) или карамельный соус.



Приятного аппетита!

Комментарии: 7

Ирина # 19:41 14.01.2018

А сок лимонный здесь зачем???)

> **Анна Нечаева** # 19:42 14.01.2018
>
> Понятия не имею, может для привкуса.

Рыбынька # 06:44 26.03.2018

Аж хочется попробовать

Виктор # 18:04 8.03.2019

А не логичнее было сделать еще раз, просто учесть все нюансы, что б не показывать людям это подгоревшее, осевшее нечто?



Анна Нечаева # 21:54 10.04.2019

Я не участвую в ярмарке тщеславия и на моем сайте не выставка моих кулинарных достижений. Это сайт для простых людей. А хлопковый чизкейк даже у профессионалов получается не всегда с первого раза. Я показываю реальность и простая женщина, у которой не получится, посмотрит что и у меня такое бывает, обрежет, присыпет пудрой и будет им наслаждаться. Настроение останется хорошим и вдохновение на новую попытку не пропадет.

Если вас оскорбляют мои рецепты и фото то решение простое: читайте и смотрите более красивых авторов. Я не прилизываю рецепты и фото ради красивой глянцевой картинки, у меня жизнь. И не советую смотреть другие мои рецепты, а то некоторые могут оскорбить ваше чувство перкрасного.



Гость # 22:05 13.05.2019

Молодец! Очень достойный ответ, спасибо за рецепт



Натали # 14:02 22.11.2019

С уважением к Анне. когда заводится тесто его нельзя взбивать а только аккуратно перемешивать ингридиенты чтобы небыло трещин и разрывов у готового изделия. у меня первый раз хорошо получилось а второй треснул. лучше пониже приготовить чем высоченные как на фото на просторах. Всем Успехов !!!