<https://vkusno5.ru/vypechka/retcepty-chizkeykov/chizkeyk-baunti>

**Чизкейк «Баунти»**

**Продукты для чизкейка:**

Печенье песочное - 350 гр.

Сливочное масло - 110 гр.

Сливки 33% - 170 гр.

Сгущёнка - 150 гр.

Творожный сыр - 400 гр.

Желатин - 15 гр.

Кокосовая стружка - 3 ст. л.

.

.

**Приготовление чизкейка "Баунти"**

**Шаг 1**



Сделаем основу для чизкейка. Возьмите обычное недорогое печенье типа «Юбилейное» и измельчите в блендере.

**Шаг 2**



Добавляем в блендер сливочное масло, хорошо перемешиваем и перекладываем в форму, лучше взять разъёмную форму.

**Шаг 3**

****

Делаем бортики, чтобы потом положить крем-чиз, с помощью стакана или просто руками. Убираем форму с основой в морозилку буквально на 15 минут.

**Шаг 4**

****

Сделаем вкуснейший крем-чиз для чизкейка. В миске смешиваем сливки, сгущенное молоко, творожный сыр, растопленный желатин и кокосовую стружку, взбиваем.

**Шаг 5**

****

Выкладываем хорошо взбитый крем-чиз на основу из печенья, разравниваем, посыпаем кокосовой стружкой и убираем в холодильник на пару часов.

**Шаг 6**

****

Достаем. Вкуснейший чизкейк «Баунти» готов! Короткое видео приготовления смотрите здесь: https://vkusno5.ru/vypechka/retcepty-chizkeykov/chizkeyk-baunti

Приятного чаепития!