



Guindas tarta de queso

Vişneli Çiskek



1 paquete de queso crema suave
2 huevos
1/2 paquete de azúcar en polvo
1/3 vaso de almidón de trigo
1 paquete de vainilla
1/2 vaso de azúcar granulada
1 paquete de galletas de avena
1 cucharada de mantequilla del desayuno

Por la parte superior:
1 vaso de limpiar las guindas
1/2 vaso de jugo de guindas
1 cucharada de azúcar granulada
1/2 cucharada de almidón de trigo

- # Mezcla las galletas para convertirlas en polvo. Amasar este polvo con mantequilla derretida. Coloque en un molde pequeño pastel con firmeza, obligando al respecto.
- # Ponga el queso y el azúcar granulada en un tazón profundo. Mezcle esta mezcla durante unos 2-3 minutos. A continuación, añadir el almidón, azúcar y la vainilla en la mezcla y batir por un tiempo más.
- # Descanso uno de los huevos, mezclar hasta que se propaga en la mezcla homogénea. A continuación, añadir el segundo en la mezcla de huevo y mezclar bien también. Vierta esta mezcla sobre la capa de galletas en el molde de pastel.
- # Ponga el molde en el horno, que es calentada a 175 C. hornear el pastel para un combate 45-50 minutos.
- # Si bien la torta se enfría, después de sacarlo del horno, preparar la mezcla de guindas. Poner las guindas, jugo de cereza agria, el azúcar y el almidón en una pequeña olla. Cocine por un tiempo más, después de que llegue a la temperatura de ebullición.
- # Ponga la guinda sobre la mezcla de todo el pastel fresco. Refrigerar por media hora. A continuación, retire de los moldes.
- # Corte y sirva.

Nota: Puede cocinar diferentes tipos de cheesecakes con diferentes ingredientes, como: durazno, ciruela o la cereza.