



## Вишнёвый Чиз-кекс

Vişneli Çiskek



300 гр. сметаны  
2 яйца  
Пол упаковки крем- шанти  
Пол стакана пшеничн.крахмала  
1 пакетик ванилина  
Пол стакана сахара  
1 пачку печенья  
1 стол.ложка слив.масла  
Для верхнего слоя :  
1 стакан вишни без косточек  
Пол стакана вишнёвого сока  
1 стол.ложка сахара  
Пол стол.ложки пшеничн.крахмала

- # Печенье измельчить в блендере и соединить,(помесить) со слив.маслом. Положить плотным слоем на дно формы со съёмными краями.
- # Сметану и сахар взбить миксером 2-3 минуты. Затем добавить крахмал, крем-шанти, ванилин и ещё раз взбить.
- # Разбить одно яйцо, помешать, разбить второе яйцо, опять помешать и вылить в форму, на печенье с маслом.
- # Кекс запекать 45-50минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.
- # Пока остывает кекс, приготовить вишнёвый сироп : В маленькую кастрюлю налить вишнёвый сок, положить вишню, сахар и крахмал, довести до кипения.
- # Полить на остывший Чиз-кекс , поставить в холодильник на 30 минут. Затем, Чиз- кекс достать из формы.
- # Порезать на кусочки и подавать к столу.

Сироп для Чиз- кекса можно приготовить с персиками, сливами, черешней или с другими фруктами.