

Ингредиенты:

Для коржа:

Масло сливочное

(растопленное) – 5 ст. л.

Крекеры – 200 г

Сахар – 1/4 стакана

Соль – 1/4 ч. л.

Для начинки:

Сливочный сыр (комнатной температуры) – 1 кг

Лимонная цедра – 1 ч. л.

Лимонный сок – 1 ст. л.

Соль – 1/2 ч. л.

Яйца крупные – 4 шт.

Сметана – 1 стакан

Сахар – 1 стакан или по вкусу

Количество порций: 3

Этап приготовления:

1. Предварительно разогреть духовку до 180 градусов. Смазать маслом разъемную форму для торта. Блендером хорошо измельчить печенье. Добавить растаявшее масло, сахар и соль, перемешать. Выложить полученную массу в форму, придавливая пальцами, равномерно распределить по дну и краям. Выпекать 12-15 минут. Охладить на решетке. Огонь снизить до 150 градусов.

2. В чайнике вскипятить воду. Подготовить начинку. Миксером на средней скорости взбить сливочный сыр. Постепенно добавить сахар, лимонную цедру и сок, соль. Затем вбить по одному яйца и добавить сметану.
3. Форму с коржом завернуть в фольгу. Вылить начинку. Поставить в противень с высокими бортиками, налить в противень кипятков таким образом, чтобы вода доходила до 1/2 высоты наполненной формы. Выпекать около 1 часа 45 минут до готовности. Вынуть форму из воды, охладить при комнатной температуре 20 минут. Острием ножа провести по стенкам, аккуратно отсоединить бортики формы. Оставить при комнатной температуре до полного охлаждения. Оставить в холодильнике на ночь.