

## ԲԱՂԱԴՐԻՉՆԵՐ

Թխվածքաբլիթ 200 – 300 գր  
/ըստ ցանկության քանակը  
կարող եք փոփոխել/

Կարագ 82% 50գր

Կաթ 30 գր կաթ

---

550 գր սերուցքային պանիր  
/Hochland, Almette, Cremette.../

110 գր շաքարի փոշի

60 գր ձու

60 գր սերուցք 33% /Petmol/

15 գր վանիլ

20 գր եգիպտացորենի կրախմալ

## ՉԻՉՔԵՆՅՔ ՆՅՈՒ ՅՈՐՔ CHEESECAKE NEW YORK





Կարագը ընտրել լավ , բարձր որակի 82% կամ 82,5%, այն կարևոր է համի համար:

Սերուցքը, սերուցքային պանիրը և ձուն պետք է լինեն սենյակային ջերմաստիճանի: Հանել սառնարանից նախապես, եթե պանրի մեջ ջուր կա, դատարկել այն:

**Զխառնե՛լ** Մասկարպոնե պանրի կամ հալվող պանրի հետ, նրանցով չիզբեյք չեն պատրաստում:

Այս բաղադրիչները 18սմ դիամետրով տարայի համար է:

Եթե ջեռոցը չունի միայն ներքև ռեժիմը, ապա ծածկեք ֆոլգայով, նոր դրեք ջեռոց:

## ԲԱՂԱԴՐԱՏՈՄՍ ՊԱՏՐԱՍՏԱՄԱՆ ԵՂԱՆԱԿԸ

### ԽՄՈՐԸ

Փշրել թխվածքաբլիթները ձեռքի բլենդերով, ավելացնել կարագը և կաթը:

Խառնել այնքան մինչև թխվածքաբլիթը դառնա կպչուն և պահի իր ձևը:

Տարայի մեջ ձև տալ և դնել սառնարան ,մինչ պանրային զանգվածի պատրաստելը:

Հարիչի տարայի մեջ լցնել սենյակային ջերմաստիճանի պանիրը, կրախմալը, շաքարի փոշին, վանիլը և սկսել դանդաղ արագությամբ հարիչով խառնել այլ ոչ թե հարել:

Կարևոր է, չհարել շատ, որպեսզի եփելուց չնստի:

Ավելացնել ձուն , խառնել:

Հետո ավելացնել սենյակային ջերմաստիճանի սերուցքը և նորից դանդաղ արագությամբ խառնել:

Պատրաստի զանգվածը լցնել թխվածքաբլիթով տարայի մեջ, իսկ տարան ավելի խորը ամանի մեջ, վերջինիս /խորը ամանի/ մեջ լցնել եռացրած ջուր, 4-5սմ խորությամբ, այնուհետև դնել նախապես տաքացված ջեռոցը: Այսինքն չիզբեյքը պետք է եփվի նաև ջրի գոլորշու հաշվին:

Եփել 110c , միայն ներքևից տաքացվող ռեժիմով: Եփել 1,5 ժամ , ստուգել կտկտացնելով տարայի կողքին, եթե չիզբեյքը չի ծորում և դոնդողի նման շարժվում է ուրեմն պատրաստ է : Անջատել և բացել ջեռոցի դուռը, թողնել 20ր, հանել չիզբեյքը ջեռոցից, ծածկել ֆոլգայով և դարձնել սենյակային ջերմաստիճանի: Սառելուց հետո տեղափոխել սառնարան 6-7 ժամ , կամ ավելի լավ է ողջ գիշեր: Զարդարել ըստ ճաշակի :