

ОСТАННІ НОВИНИ

- 19:17 Українка Лузан стала восьмиразовою чемпіонкою Європи
18:56 Можливо, угоду доведеться укласти вже з кимось іншим: Зеленський показав звіти розвідки про падіння підтримки путіна
18:47 Не стрижіть «коли захочеться» або «коли є час»: що важливо знати про правильний догляд за газоном
18:06 Як схуднути після 50: назвали найпростішу вправу, яка реально працює
17:47 Ідеальний час: астрологи визначили найщасливіші дні тижня 15 — 21 червня для кожного знака зодіаку
17:25 Іранські чиновники заявили, що мирна угода вперше за 47 років «прямо висловила повагу до Ірану»
17:06 Банани залишатимуться

Найпростіший чізкейк у світі: без тіста і без духовки

19:05 — 14 червня 2026



Олена КУРАШИНА, «ФАКТИ»

Коли хочеться чогось солодкого, але немає бажання довго возитися з тістом, випіканням і складними процесами, ідеальним рішенням стає чізкейк без випічки. Це легкий, ніжний і кремний десерт, який однаково добре підходить як для святкового столу, так і для затишного сімейного чаювання, пише today.ua.

Рецепт чізкейка без випічки

Інгредієнти:

- Пісочне печиво — 400 г
Вершкове масло — 100 г
Крем-сир (творожний сир) — 400 г
Вершки 33–35% — 200 мл
Цукрова пудра — 100–120 г
Ванільний цукор — за смаком
Желатин — 10 г
Вода — 50 мл
Ягоди або шоколадна стружка — для декору

Приготування:

Спочатку подрібніть пісочне печиво до стану дрібної крихти — найзручніше зробити це за допомогою блендера. Розтопіть вершкове масло на водяній бані та змішайте його з печивом до однорідної маси.

Викладіть суміш у форму, щільно утрамбуйте дно та сформуйте бортики (зручно використовувати склянку). Поставте основу в холодильник приблизно на 30 хвилин.

Окремо залийте желатин водою та залиште набухати на 10 хвилин. У мисці змішайте крем-сир із цукровою пудрою та ванільним цукром.

В іншій ємності збийте вершки до м'яких піків, після чого обережно з'єднайте їх із сирною масою.

Набряклий желатин розтопіть на водяній бані, охолодіть і тонкою цівкою введіть у креміву масу, постійно помішуючи.

Вилийте отриману суміш на охолоджену основу, розрівняйте поверхню та поставте в холодильник щонайменше на 4 години до повного застигання.

Перед подачею прикрасьте чізкейк ягодами або шоколадною стружкою за смаком.

Раніше кондитер розповідав, як дістати торт із форми, щоб він не розвалився.

Читайте нас у Facebook

До змісту розділу | Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версия | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися | Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Водолямі — відверті розмови, Козерогам — шанс на примирення: гороскоп на 14 червня
Можна не тримати в секреті: Ірина Білик отримала освітлення
Безкоштовний проїзд в Україні: кого водії не мають права висаджувати
Обережні рішення та корисні спостереження: Східний гороскоп на 15 — 21 червня

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття
2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу
3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами
4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР
5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті

sinoptik
Погода 14.06.26, вечір
Київ
+19°
вологість: 70% тиск: 740 мм вітер: 2 м/с, Західний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Кабачкові чебуреки: смачно, просто та з користю
Сирники із соусом сабайон: ідеальний сніданок від Пави
Незвичайна намазка: ідеальна до чорного хліба із салом
Ситний суп з реберець та молодої капусти: смачна вечеря для всієї родини
Страви з кабачками: як приготувати смачно без м'яса

Новини партнерів

Мапа сайту
Новини, Україна, Політика, Гроші, Події, Світ, Пряма лінія, Блоги, Спорт, Футбол, Культура, Шоу-бізнес, Фігурка дня, Суспільство, Стиль життя, Книга рецептів, Люди та звірі, Життєві історії, 25 років потому, Історія сучасності, Наука та технології, Клуб словивачів, Запитайте у Фактів, Іменинники дня, Гороскоп, Курс валют, Фотофакти, Погода