

Чізкейк Полуничка: рецепт без випічки

НОВИНИ 15 Червня, 2026 | Оновлено: 15 Червня, 2026

Автор **Микола Завтрогляд**

ОСТАННІ НОВИНИ

Новини
Нідерланди втратили перемогу над Японією у результативному матчі
Микола Завтрогляд · 15 Червня, 2026

Новини
Утримання дітей дружини: ТЦК не надасть відстрочку до рішення суду
15 Червня, 2026

Новини
Прогноз погоди в Україні на тиждень з 15 по 21 червня
15 Червня, 2026

Новини
Найбажаніше взуття літа-2026: стильна альтернатива босоніжкам на підборах
14 Червня, 2026

Чізкейк "Полуничка". Фото: smachnenke.com.ua

У сезон полуниці хочеться готувати десерти, які **не потребують духовки** та складних інгредієнтів. Цей чізкейк виходить ніжним, легким і дуже красивим у розрізі завдяки соковитим ягодам та яскравому полуничному желе. Такий десерт чудово підійде для сімейного чаювання, святкового столу або просто для того, щоб потішити близьких.

Рецепт опублікували **Smachnenke**, передає **Новини.LIVE**.

Вам знадобиться:

- печиво – 300 г;
- вершкове масло – 100 г.

Для начинки:

- кисломолочний сир – 700 г;
- вершки – 200 мл.;
- цукор – 200 г;
- ванільний цукор – за смаком;
- желатин – 18 г;
- вода – 90 мл.;
- полуниця – за смаком.

Для полуничного желе:

Читайте також:

- полуниця – 300 г;
- вода – 100 мл.;
- цукор – 3 ст. л.;
- желатин – 15 г;
- вода для желатину – 50 мл.

Полуничний чізкейк. Фото: smachnenke.com.ua

Спосіб приготування

- Печиво подрібнити в крихту, змішати з розтопленим маслом і щільно викласти у форму. Поставити основу в холодильник.
- Для начинки збити кисломолочний сир, вершки, цукор і ванільний цукор до однорідності. Додати підготовлений желатин і перемішати.
- По краю форми викласти половинки полуниць, залити сирною масою та охолодити до легкого застигання.
- Для желе полуницю проварити з водою та цукром, подрібнити блендером і змішати з желатином. Вилити полуничний шар поверх начинки.
- Поставити чізкейк у холодильник на кілька годин до повного застигання.
- Перед подачею прикрасити свіжими ягодами.

Наша добірка найпопулярніших та перевірених рецептів десертів на будь-який смак

Бабусин [торт на двох яйцях](#) за секретним рецептом кондитерів.

Шоколадний [торт на 8 ложок](#) за перевіреним рецептом від куми.

Рецепта [торта "3 склянки"](#) без міксера та ваг, це простий шоколадний десерт.

Рецепт [торта "Пломбір" без випічки за 15 хвилин](#) без духовки, який дуже схожим на Наполеон, але навіть смачніше.

ЩЕ НОВИНИ

Новини
Нідерланди втратили перемогу над Японією у результативному матчі
Микола Завтрогляд · 15 Червня, 2026

Новини
Утримання дітей дружини: ТЦК не надасть відстрочку до рішення суду
Микола Завтрогляд · 15 Червня, 2026

Новини
Прогноз погоди в Україні на тиждень з 15 по 21 червня
Микола Завтрогляд · 15 Червня, 2026

Новини
Найбажаніше взуття літа-2026: стильна альтернатива босоніжкам на підборах
Микола Завтрогляд · 14 Червня, 2026

ГАРЯЧІ НОВИНИ

Новини
Утримання дітей дружини: ТЦК не надасть відстрочку до рішення суду
15 Червня, 2026

Новини
Прогноз погоди в Україні на тиждень з 15 по 21 червня
15 Червня, 2026

Новини
Найбажаніше взуття літа-2026: стильна альтернатива босоніжкам на підборах
14 Червня, 2026

МАСТ РІД

Новини
Нідерланди втратили перемогу над Японією у результативному матчі
15 Червня, 2026

Новини
Через збитий гелікоптер: США завдали ударів по Ірану
10 Червня, 2026

Новини
ВР заклікала Зеленського сприяти звільненню українських воїнів із Оленівки
9 Червня, 2026

ПОПУЛЯРНІ КАТЕГОРІЇ

Політика	2016
Фінанси	830
Війна	775
Корупція	526
Міжнародне	474
Статті	261
Новини	155

