Вишневый чизкейк

На 100 грамм:
Калорийность: **217.19 ккал.**
Белки: **4.9 г.**
Жиры: **7.95 г.**
Углеводы: **31.39 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/vishnevyj-chizkejk/

Ингредиенты:
- 100г сливочного масла
- 150г муки
- 150г творога
- 180г сахара (150 в тесто, 30 в вишню)
- 500г вишни
- 10г желатина

Приготовление:
Сливочное масло перетираем с мукой, добавляем сахар и творог. Ставим в холодильник на 30 минут.
Замороженную вишню кладем в кастрюлю, добавляем сахар по вкусу. Ставим на огонь. Воду в вишню мы НЕ добавляем(!).
В отдельной чашке замачиваем желатин 50г воды минут на 15.
Когда вишня закипит добавляем в нее замоченный желатин. Тщательно все перемериваем и убираем в прохладное место.
Тесто равномерно распределяем по форме для запекания, ставим его на 20 минут в духовку при температуре 180 градусов.
На готовый корж выкладываем вишню без сока. Все убираем в холодильник.
Когда вишневый сок оступился но еще жидкий, заливаем им ягоды и оставляем на холоде до застывания.