



1
Разогрейте духовку до 130°C. Цедру натрите на мелкой терке, сок лимона выжмите. Сливочному маслу дайте дойти до комнатной температуры.

Печенье измельчите вместе со сливочным маслом в блендере.



2
Полученную массу выложите в форму для запекания, сделайте бортики высотой 2 см. Плотнo утрамбуйте и поставьте в холодильник на 30-40 минут.



3
Кремчиз смешайте с сахаром, добавьте 2 яйца и один желток. Влейте сливки, всыпьте крахмал, добавьте цедру лимона и 1/2 часть лимонного сока (количество регулируйте по вкусу), 1-2 щепотки соли. Все тщательно перемешайте или взбейте блендером.



4
Выложите сырную массу в форму из холодильника.

Запекайте при 130 °C 50-60 минут. Достаньте чизкейк из духовки, остудите его до комнатной температуры и поставьте для застывания в холодильник на 3-4 часа, а по возможности на ночь.



5
Подавайте классический чизкейк порционно.