

Спосіб виробництва чизкейку функціонального призначення, що передбачає підготування сировини, приготування пісочної основи, приготування сирної основи, приготування обліпихово-апельсинового конфітюру, формування виробу і випікання, який **відрізняється** тим, що для приготування пісочної основи використовують вівсяні пластівці, кленовий сироп, курагу та вершкове масло, компоненти подрібнюють, змішують, одержану масу формують у порційних скляних банках, для приготування сирної основи використовують кисломолочний сир, яйця курячі, вершки 33 % та кленовий сироп, компоненти змішують, збивають, наносять на приготовану пісочну основу та випікають порційно у скляних банках при температурі близько 100 °С протягом близько 1 години, для приготування обліпихово-апельсинового конфітюру використовують обліпиху, апельсиновий сік, крохмаль та кленовий сироп, компоненти подрібнюють, змішують, збивають, варять та охолоджують.