

Cheesecake cu zmeura

written by Andreea



Pentru astazi planuiam sa scriu o postare despre alte cateva sfaturi in ale bucatariei chinezesti, dar pentru ca de cateva zile ne delectam cu un cheesecake unic, miraculos de bun si delicat, am zis sa dau intaietate acestui deliciu, dupa care vor urma si cele cuvenite Chinei.

Multe nu ar fi de spus despre acest cheesecake, se prepara foarte repede si se mananca si mai repede. Mai greu este cu timpul de asteptare, asa cum se intampla la fiecare prajitura preparata la rece. merita! Nu va mai zic ce gust sublim si racoros veti obtine, mai ales ca am ales sa pun in compositie o lingurita de menta. Credeti-ma pe cuvant! ☐



Din dulcele aromat mai sus mentionat am donat cateva feliute unor prietene care m-au rugat sa postez cat mai repede reteta, si mai ales ca astazi vin de la intalnire cu o dulceata de fata careia i-am promis ca postez astazi reteta. Asa ca fetelor, iata reteta azi! ☐ Dupa Tortul cu ciocolata alba si zmeura , vine si un cheesecake tot cu zmeura, asta pentru ca sunt innebunita de-a dreptul dupa zmeura. Deci, tineti minte ca nu ma opresc aici cu minunea asta de fruct! O sa mai urmeze! ☐



Si tot cu aceasta reteta particip si la Provocarea lunii iulie gazduita de Daiana si Cosmin. Provocarea lunii a inceput in luna octombrie 2010, iar initiatoarea ei a fost Mihaela. De

atunci si pana acum au urmat luni intregi de retete care mai de care mai minunate. Prin urmare, vin eu si spun: si la mai mare! ☒

Avem nevoie de:

300 g biscuiti digestivi

150 g unt

300 g ricotta

300 g branza grasa dulce de vaci

250 g mascarpone

250 g zahar

10 g gelatina granule

2 linguri suc de lamaie proaspat stors

lingurita extract menta

1 lingurita extract vanilie

pentru topping si stratul de zmeura din interior

500 g zmeura proaspata sau congelata

2 lingurite suc lamaie proaspat stors

7 g gelatina granule

75 g zahar

Ingrediente mai sus mentionate sunt pentru o forma de tort cu diametrul de 22 cm.

Pentru inceput puneti toata zmeura intr-o craticioara impreuna cu cele 75 g zahar si cele 2 lingurite de suc de lamaie, aduceti la punctul de fierbere si din acel moment lasati la foc mic pentru 15 minute sa fiarba incet.



Hidratati gelatina in 2 lingurite apa, dupa care o adaugati in piureul de zmeura fierbinte. Lasati deoparte sa se raceasca. Rupeti in bucati mici biscuitii digestivi, dupa care ii puneti intr-un robot de bucatarie si ii maruntiti pana se transforma intr-un pesmet.



Topiti untul si turnati-l peste pesmetul de biscuiti, amestecati bine. Luati forma de tort, ungeti-o usor cu unt pe

marginii și tapetați fundul ei cu hârtie de copt. Dacă faceți această operațiune cu hârtia de copt, la sfârșit, veți putea muta foarte ușor cheesecake-ul de pe fundul tavii pe platoul de servit și veți putea tăia felii frumoase și perfecte. Varsați pesmetul de biscuiți cu unt în tavă, nivelați totul și presati cu putere cu palma sau cu fundul unui pahar, astfel încât să obțineți un blat egal și compact de pesmet. Dați tavă la rece pentru 20 de minute.



Într-un castron incapator puneți branza ricotta, branza dulce de vacă și mascarpone. *Dacă nu aveți ricotta, puneți din start 600 g branza de vaci grasă.* Amestecați foarte bine, după care adăugați zahărul, extractul de mentă și extractul de vanilie. Vanilia o puteți omite din compoziție, dar extractul de mentă în niciun caz! Menta va da un gust aparte (dar nu foarte puternic) și mai ales răcoritor cheesecake-ului, așa că este neapărat necesar acest ingredient! :). Cu cantitatea de zahăr puteți jongla, dacă vreți mai puteți adăuga, gustați din când în când pe măsura ce amestecați. Într-un castron mic hidratați gelatina în cele 2 linguri de suc de lămâie proaspăt stors, după care încălziți ușor gelatina pe baie marin până ce se topește. Luați din compoziția de branza 3 linguri și puneți-le peste gelatina topită, amestecați bine. Turnați acest amestec în castronul mare cu compoziția de branza și înglobați. Amestecați foarte bine! Dați compoziția la frigider pentru 15 minute.



Turnați jumătate din compoziția de branza peste blatul răcit și nivelați cu dosul unei linguri. Puneți deasupra un sfert din piureul de zmeură pregătit înainte și răcit și nivelați cu grijă, astfel încât să obțineți un strat subțirel de jeleu de zmeură.



Turnați și restul din compoziția de branza, nivelați din nou și dați la frigider pentru 4 ore sau cel mai bine, lăsați la răcit peste noapte.



Scoateti cu grijă inelul de pe forma de tort, pregătiți platoul pentru cheesecake, treceți lama unui cutit printre

blatul de tort si hartia de copt si cu o miscare ferma,
transferati cheesecake-ul pe platoul de servit.



Turnati deasupra restul de piure de zmeura, lasand covorasul
asta rosu si parfumat sa curga in valuri peste ! :))



mai continui? ☐



Treceti lama cutitului prin apa fierbinte dupa care taiati
feliile...



repetati operatiunea cu cutitul prin apa fierbinte dupa
fiecare felie



ceaiul este total irelevant aici! :))



cheesecake-ul iese la inaintare! ☐



luati inghitituri mici si delicate ☐



incet si cu grija ☐



visati, zburati,



si luati o ultima inghititura



Sa va fie de bine! ☐