

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 posteze cat mai repede reteta, si mai ales ca astazi vin de la intalnire cu o dulcea de fata careia i-am promis ca posteze 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 Diana si Cosmin. Provocarea lunii a inceput in luna octombrie 2010, iar initiativa 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 proaspata 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 proaspata stors

7 g gelatina granule

75 g zahar

Ingredientele 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 fierba 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

margini si tapetati fundul ei cu hartie de copt. Daca faceti aceasta operatiune cu hartia de copt, la sfarsit, veti putea muta foarte usor cheesecake-ul de pe fundul tavii pe platoul de servit si veti putea taia felii frumoase si perfecte.

Varsati pesmetul de biscuiti cu unt in tava, nivelati totul si presati cu putere cu palma sau cu fundul unui pahar, astfel incat sa obtineti un blat egal si compact de pesmet. Dati tava la rece pentru 20 de minute.



Intr-un castron incapator puneti branza ricotta, branza dulce de vaca si mascarpone. *Daca nu aveti ricotta, puneti din start 600 g branza de vaci grasa.* Amestecati foarte bine, dupa care adaugati zaharul, extractul de menta si extractul de vanilie. Vanilia o puteti omite din compositie, dar extractul de menta in niciun caz! Menta va da un gust aparte(dar nu foarte puternic) si mai ales racoritor cheesecake-ului, asa ca este neaparat necesar acest ingredient! :). Cu cantitatea de zahar puteti jongla, daca vreti mai puteti adauga, gustati din cand in cand pe masura ce amestecati. Intr-un castron mic hidratati gelatina in cele 2 linguri de suc de lamaie proaspata stors, dupa care incalziti usor gelatina pe bain marin pana ce se topeste. Luati din compositia de branza 3 linguri si puneti-le peste gelatina topita, amestecati bine. Turnati acest amestec in castronul mare cu compositia de branza si inglobati. Amestecati foarte bine! Dati compositia la frigider pentru 15 minute.



Turnati jumata din compositia de branza peste blatul racit si nivelati cu dosul unei linguri. Puneti deasupra un sfert din piureul de zmeura pregatit inainte si racit si nivelati cu grija, astfel incat sa obtineti un strat subtire de jeleu de zmeura.



Turnati si restul din compositia de branza, nivelati din nou si dati la frigider pentru 4 ore sau cel mai bine, lasati la racit peste noapte.



Scoateti cu grija inelul de pe forma de tort, pregatiti platoul pentru cheesecake, treceti 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
felii...



repetati operatiunea cu cutitul prin apa fierbinte dupa
fiecare felie



ceaiul este total irelevant aici! :))



cheesecake-uliese la inaintare! □



luati inghitituri mici si delicate □



incet si cu grija □



visati, zburati,



si luati o ultima inghititura



Sa va fie de bine! ☺