

Cheesecake cu lime

written by Andreea



Nu stiu ce am patit, dar de la o vreme incoace imi tot apar in minte niste idei de cheesecake-uri. Simple, bune, fructate, care mai de as putea, as face cate un cheesecake pe zi, ca sa nu-mi pierd ideile :)). De la bun inceput va spun ca nu sunt fan cheesecake copt, adica mie imi plac deserturile cu fructe proaspete si racoritoare. Cam cum este acesta. Deliciosenia asta este una speciala, atat de parfumata, delicata si minunata, incat va veti indragosti pe data de ea! Si mi ales ca este unica prin aroma ei de lamaie verde! ☐

Si cand vorbesc de cheesecake, nu pot sa nu-mi aduc aminte de Cheesecake-ul cu cafea si mini muffins de ciocolata pe care l-am facut anul trecut si l-am postat cu mare drag pe blog. O anume cofetarie (nu dam nume! :))), a preluat reteta de pe blogul meu si acum vinde fain frumos produsul creat de mine la un pret grandios (fara sa spuna macar un simplu "Multumesc", evident!). Draga cofetarie furacioasa, vorbesc de cheesecake-ul asta, il stiti voi! :))). Pentru voi nu am decat un singur mesaj:

Munciti cu sufletul curat si multumiti celor care va dau idei! ☐



ne intoarcem la reteta cheesecake-ului racoros cu lamaie verde ☐

Avem nevoie de:
pentru blat (cu diametrul de 24 cm):
80 g unt
100 g zahar pudra
2 linguri amidon de porumb/cartof
1 lime (lamaie verde)

150 g faina
zahar vanilat
1 praf sare

Daca lamaia verde este mica si nu are mult suc, atunci folositi doua lamai verzi.



Incalziti cuptorul la 185 grade Celsius. Intr-un castron amestecati faina impreuna cu amidonul si sarea. Lasati deoparte.

Intr-un alt castron amestecati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul pudra si zaharul vanilat. Spalati bine de tot lamaia verde, radeti coaja si stoarceti sucul de la ea.



Adaugati jumatate din cantitatea de faina amestecata cu amidon si amestecati bine. Adaugati peste coaja de lamaie si sucul de lamaie verde, dupa care turnati si restul de faina.



Trebuie sa obtineti o compozitie densa, ca si cea de fursecuri, care nu se lipeste de maini.



Pregatiti o forma de tort cu diametrul de 24 de centimetri. Puneti compozitia in ea si nivelati bine, apasand cu mana sau cu fundul unui pahar. Dati tava la cuptor pentru 12 minute, maxim 15 minute, avand grija sa nu se arda! Veti obtine un blat ca un biscuite gigant cu marginile usor maronii. Cat timp este cald, blatul va fi moale catre mijloc si mai tare catre exterior. Lasati blatul sa se raceasca in tava complet. Veti observa ca se va intari complet.



Pentru umplutura:

500 g crema de branza
250 g mascarpone
250 g zahar alb
200 ml frisca lichida
15 g gelatina granule
3 lamaie verzi mari
zahar vanilat



Spalati bine de tot lamaile verzi. Puneti lamaile intr-un castron si turnati peste ele apa calda. In felul acesta lamaile se vor inmuia si isi vor lasa tot sucul atunci cand le stoarceti.

Radeti coaja de la lamaie si stoarceti sucul. (trebuie sa obtineti cam 100 ml suc de lamaie verde)



Intr-un castron incapator mixati crema de branza impreuna cu mascarpone, zahar si zaharul vanilat. Adaugati coaja de lamaie si sucul de lamaie. Veti obtine o compozitie mai subtire, de consistenta unui iaurt. Intr-un castron hidratati gelatina granule in 4 linguri de apa rece. Topiti pe baie de abur gelatina, avand grija sa nu fiarba. Din compozitia de crema de branza, luati 5 linguri si puneti-le peste gelatina topita, astfel incat sa aduceti gelatina la aceeasi temperatura cu crema de branza. Turnati amestecul de gelatina si crema de branza peste compozitia din castronul mare cu crema de branza si amestecati bine, astfel incat sa se incorporeze toate.

Dati castronul la frigider pentru 10-15 minute, pana ce compozitia se mai intareste si observati ca incepe sa se fixeze. Intre timp, mixati frisca lichida pana obtineti o compozitie pufoasa. Amestecati cu crema de branza.



Scoateti blatul racit din forma de tort si asezati-l pe

platoul de servit. Montati in jurul lui inelul de tort. Peste blat turnati crema de branza si nivelati bine. Dati la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine lasati peste noapte.



Scoateti cheesecake-ul de la frigider si treceti cu lama unui cutit pe marginile cheesecake-ului, astfel incat sa eliminati inelul de tort cu usurinta. Ornati dupa bunul plac! ☐

Eu am spritat cateva rozete de frisca



Iar pe deasupra am mai pus coaja rasa de lime si frunzulite de menta proaspata



Daca mai aveti rabdare si vointa sa va abtineti :), mai dati cheesecake-ul la frigider pentru o ora ☐



Daca nu, il puteti servi imediat ☐



Taiati feliile in mod egal, ghidandu-va dupa rozetele de frisca. Folositi un cutit bine ascutit pe care il treceti prin apa fierbinte inainte de fiecare taietura.



Bucurati-va de aroma si prospetimea fiecarei felii ☐



Enjoy! ☐