

# Cheesecake cu zmeură și ciocolată

written by Andreea



Intr-o ultima zvacnire a verii, va prezint acest cheesecake cu zmeura si ciocolata pe care il visez de ceva timp incoace.

Ideea de baza a pornit de la deliciosul Cheesecake cu ciocolata, care a avut mare succes. Mi-am adus aminte de acel cheesecake atunci cand Cristina si fetita ei Mara l-au facut dupa reteta mea si din care am avut si eu norocul sa gust. Al lor a iesit chiar mai bun decat al meu! Mi-a placut din nou ideea de bucatele de ciocolata in compozitie, incat am zis ca trebuie neaparat sa fac ceva cu fructe. Si am ales unul dintre fructele mele preferate: zmeura! □ In plus, daca in general aveti probleme cu prepararea gelatinei, de data asta chiar o sa va descurcati foarte bine si va fi foarte simplu!

Pozele mele nu au iesit grozave, insa sper sa nu va dezamareasca si sa va convinga macar sa incercati acest cheesecake pentru ca este tare bun!

Ingrediente:

(pentru cheesecake cu diametrul de 20 cm)

200 g biscuiti cu cacao

120 g unt

250 g mascarpone

200 g crema de branza

150 g zahar

200 ml frisca lichida

300 g zmeura proaspata sau congelata

15 g gelatina granule

2 lingurite zahar vanilat

(optional) 1 lingurita apa trandafiri

100 g ciocolata neagra  
pentru ornat:  
100 g ciocolata neagra  
75 ml lapte  
50 g unt  
zmeura proaspata

Intr-o craticioara puneti zmeura impreuna cu zaharul si puneti pe aragaz la foc mic. Lasati sa fiarba amestecul timp de 10 minute amestecand din cand in cand. Cu ajutorul unei linguri sau al unei spatule puteti pasa usor zmeura din cand in cand, pana obtineti un sos lichid.



Hidratati gelatina granule in 5 linguri cu apa rece si lasati-o la temperatura camerei timp de 10 minute. Intre timp turnati amestecul fierbinte de zmeura intr-o sita deasa asezata deasupra unui bol incapator. Cu ajutorul unei linguri pasati bine de tot zmeura astfel incat sa ramana in sita numai semintele. Puteti face acest lucru si cu ajutorul unui mixer de mana :), puneti paletele mixerului in sita si porniti mixerul la treapta 2, apoi treapta 3. Rezolvati treaba mult mai repede si mai bine! :). In piureul de zmeura obtinut (care trebuie sa fie cald inca) puneti gelatina hidratata si amestecati bine. Lasati la temperatura camerei sa se raceasca de tot.



Cu ajutorul unui robot de bucatarie sau cu un facalet, zdrobiti fin biscuitii de cacao si puneti-i intr-un bol. Tapetati cu hartie fundul unei forme de tort



Topiti untul si turnati-l peste biscuitii.



Amestecati bine pana ce untul este absorbit de biscuitii, dupa care turnati compozitia in forma de tort pregatita.



presati amestecul in tava de tort cu palma sau cu ajutorul

unui pahar pana ce obtineti un blat compact. Dati forma de tort la frigider pentru 10 minute.



dati pe razatoarea mare cele 100 grame de ciocolata neagra



Intr-un bol amestecati mascarpone si crema de branza.



Turnati peste piureul de zmeura, zaharul vanilat si apa de trandafiri (daca folositi)



separat, intr-un vas bateti frisca lichida, pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati frisca la amestecul de branza si zmeura.



incorporati ciocolata rasa, amestecati usor cu o lingura



Transferati blatul de biscuiti pe platoul de servit. Acum, blatul deja este compact, il puteti scoate din forma de tort, dezlipiti hartia de copt si puneti-l pe platoul de servit. In jurul lui montati din nou inelul de la forma de tort. Turnati tot amestecul si dati la rece pentru 4 ore sau cel mai bine, lasati peste noapte sa se intareasca complet.



treceti un cutit prin apa fierbinte, dupa care treceti cutitul pe marginile formei ca sa puteti desprinde mai usor cheesecake-ul. Scoateti cu grija inelul de tort.



Intr-un ibric mai mic, puneti laptele si untul, aduceti la punctul de fierbere. Stingeti focul si adaugati ciocolata neagra rupta bucati. Amestecati bine pana obtineti o compozitie semi-lichida.



Turnati ciocolata din ibric direct deasupra cheesecake-ului, ajutandu-va de o lingura, astfel incat ciocolata sa curga si pe margini.



pentru decor puteti face cateva aschii de ciocolata cu ajutorul unui cutit



eu am ales sa pun numai in mijloc



iar pe margini, si in centru zmeura proaspata



mai dati cheesecake la frigider pentru 1 ora si este gata de servit



inca o poza cu ciocolata "in curgere" □



eu una nu am avut rabdare sa las cheesecake-ul la frigider, astfel incat sa se raceasca ciocolata de deasupra, si nu am facut bine



felia s-a taiat bine, in schimb...



pe margini a iesit cu urme de ciocolata de pe deasupra.



Una peste alta, a iesit un cheesecake racoros, delicios si minunat. Ah, ce stiu sa ma mai laud! :))



Enjoy!