

Cheesecake aperitiv cu rosii

written by Andreea



Atunci cand te-ai saturat de painea cu branza si rosii, stii ca exista si alte variante de a o servi, chiar intr-un mod festiv. Pentru mine, painea cu branza si rosii ! Cred ca v-am mai spus si v-o mai spun: atunci cand eu deschid o conserva de rosii intregi decojite de la SunFood, pur si simplu simt ca deschid o cutie cu miros de vara! Adica paine si branza pot avea tot anul, insa rosii proaspete ca vara nu am sa gasesc nicaieri decat in conserva asta! Pentru ca rosiile astea dulci si parfumate de la SunFood au savoarea verii!



Asa ca m-am gandit ca astazi sa-mi pregatesc o gustare aparte. Si va invit si pe voi sa o pregatiti caci este minunata! Merge numai bine si la o masa festiva, la picnic sau in pachetul de servicii. Puteti face si un cheesecake mai mare, dar eu zic ca astea mai mici asa sunt mai dragute.

Ingrediente (3 cheesecake cu diametrul 9cm)

pentru blaturi:

6 biscuiti integrali tip wasa

100 g unt

200g crema de branza

120 g telemea de vaci sarata

5 rosii uscate in ulei

5-6 fire chives (sau 1 fir ceapa verde)

piper dupa gust

pentru topping de rosii:

1 conserva rosii intregi decojite SunFood 400g

5 g agar-agar (sau gelatina granule)

1 lingurita otet balsamic

1 lingurita zahar brun

1/2 lingurita busuioc uscat
1/2 lingurita oregano uscat
1 praf sare
1 praf piper



Mai intai incepem cu topping-ul de rosii: punem rosiile intr-un vas



si le pasam bine de tot cu ajutorul unui blender vertical pana obtinem un suc gros de rosii.



turnam compozitia obtinuta intr-un vas pe care il punem pe foc. Fierbem sucul de rosii in jur de 10-15 minute pana ce scade la jumatate. Condimentam cu sare, piper, oregano, busuioc si zaharul brun, iar la sfarsit adaugam otetul balsamic.



In 2 linguri de apa hidratam agar-agar (gelatina vegetala) sau gelatina pudra pentru 10 minute. Cat inca este cald, strecuram intr-o sita amestecul de rosii obtinut pentru a obtine o compozitie cremoasa si fina. In amestecul cald dizolvam gelatina si amestecam bine. Lasam compozitia la temperatura camerei sa se raceasca complet.



Pentru baza de cheesecake: intr-un blender maruntim bine de tot biscuitii wasa pana obtinem un pesmet fin. Peste pesmet adaugam untul topit si racit, amestecam compozitia bine.



Luam primul inel de montat si il punem pe o farfuriuta



inauntrul inelului punem 2 linguri din pesmetul obtinut si unt topit



apasam bine compozitia cu spatele unei linguri astfel incat sa obtinem o baza solida. Eu am pus in interiorul inelului si o folie de acetata ca sa obtin un cheesecake cu margini perfecte. Repetam operatiunea si cu restul de compozitie si inele de montat.



Pentru compozitia de branza: intr-un castron radem telemeaua de vaci pe razatoarea cu ochiuri mici. Peste ea adaugam crema de branza.



urmeaza rosiile uscate si scurse bine de ulei, m dupa care chives tocat marunt si piperul. Amestecam compozitia bine de tot si o impartim in mod egal in inelele de montat. Peste stratul cu crema de branza turnam sosul de rosii racit. Dam cheesecake-urile la frigider pentru 2 ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoatem inelele de la frigider, impingem baza de biscuite in sus pentru a elibera cheesecake-ul din inelul de montat.



putem garnisi cu nuci pecan tocate si frunzulite de busuioc



cheesecake aperitiv se serveste imediat, sau se lasa la frigider pana in momentul servirii



rezista la frigider chiar si 3 zile



iata: paine cu branza si rosii, in varianta festiva ☐



Enjoy! ☐