

# Cheesecake Peach Melba

written by Andreea



Cheesecake Peach Melba este un desert foarte aromat cu multe piersici, zmeura si sos de zmeura.

Cu siguranta ati mai auzit despre Peach Melba in deserturi. La origini, acest desert a fost creat de catre renumitul chef francez Auguste Escoffier in onoarea sopranei de origine australiana Nellie Melba. Desertul avea la baza inghetata de vanilie, piersici proaspete si zmeura. Ulterior, cofetarul a mai adaugat si sos de zmeura.



## Cheesecake Peach Melba

Cu timpul au aparut si alte deserturi care au combinat aceste doua fructe, insa multe au pastrat denumirea de Peach Melba.

Pentru ca este un desert cu arome atat de delicate, am ales sa fac cheesecake rece, nu copt. Din categoria cheesecake, mai gasiti pe blog cheesecake cu capsune sau cheesecake cu ananas si mango.

- Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:
- *pentru blat:*
- 250 g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit
- *pentru crema de branza si piersici:*
- 100g crema de branza
- 100 g mascarpone
- 100 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 200g frisca lichida 35% grasime
- 10 g gelatina granule

- 2 piersici proaspete
- *pentru crema de branza:*
- 100g crema de branza
- 100 g mascarpone
- 100 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 7 g gelatina granule
- 200g frisca lichida 35% grasime
- 200 g zmeura proaspata
- *pentru sosul de zmeura:*
- 200 g zmeura proaspata
- 50 g zahar
- sucul de la 1/2 lamaie
- *Pentru ornat:*
- 2 piersici proaspete
- zmeura proaspata



### Cheesecake Peach Melba

Puneti biscuitii intr-o pungă și pisati-i cu ajutorul unui făcalet până obțineți o compoziție nisipoasă. Turnati în pungă untul topit și amestecați totul bine. Varsati conținutul pungii într-o tavă cu inel detașabil cu diametrul de 20 cm. Presati compoziția cu podul palmei până obțineți un blat compact. Dati tavă cu blatul de biscuiți la frigider pentru 20 de minute.

Între timp, pregătiți crema de branza și piersici: Puneti la fiert o oală cu apă, când apă a dat în clocot adăugați cele 2 piersici și lasati-le în apă fiartă pentru 40 de secunde. Scoateti piersicile din apă și treceti-le printr-un jet de apă rece. Curatati piersicile de coaja. Veti observa că veti putea să scoateti coaja foarte ușor fără a fi nevoie să o taiati cu cutitul, pur și simplu o dezlipiti de pe pulpa piersicilor.



Curatati piersicile de samburi și puneti-le într-un blender. Blendati piersicile până obțineți un piure fin. Lasati

deoparte.

Intr-un castron incapator amestecati crema de branza, mascarpone, zaharul si zaharul vanilat , apoi turnati piureul de piersici, amestecati bine. Hidratati gelatina in 2 linguri de apa pentru 10 minute. Topiti gelatina la foc mic, apoi incorporati in compozitia de branza si piersici. Separat bateti frisca pana obtineti o spuma tare. Incorporati si frisca in compozitia de branza.



#### Cheesecake Peach Melba

Scoateti de la frigider forma de tort, asezati in ea o folie de acetat. Turnati compozitia de piersici in forma, nivelati bine cu ajutorul unei spatule si dati la frigider pentru o ora.

Intre timp pregatiti cealalta compozitie de branza: Intr-un castron incapator amestecati crema de branza, mascarpone, zaharul si zaharul vanilat . Hidratati gelatina in 2 linguri de apa pentru 10 minute. Topiti gelatina la foc mic, apoi incorporati in compozitia de branza. Separat bateti frisca pana obtineti o spuma tare. Incorporati si frisca in compozitia de branza.



Scoateti din nou forma de tort de la frigider, verificati daca compozitia de piersici s-a stabilizat. Pe deasupra presarati zmeura proaspata. Peste zmeura turnati compozitia de crema de branza si nivelati cu o spatula. Dati cheesecake la frigider pentru 3-4 ore sau cel mai bine peste noapte.

Pentru sosul de zmeura: intr-un castron adaugati zmeura impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Cu ajutorul unui blender vertical pasati zmeura pana obtineti un piure fin. Strecurati piureul si indepartati samburii de zmeura. Pastrati sosul deoparte.



## Cheesecake Peach Melba

In momentul servirii, scoateti cheesecake de la frigider, eliberati-l din forma de tort, indepartati folia de acetat. Asezati cheesecake pe un platou de servit. Taiati piersicile in felii subtiri si stropiti-le cu suc de lamaie pentru a nu se oxida.



Pentru ornat: pe deasupra cheesecake adaugati cateva linguri de sos de zmeura. Pe deasupra asezati felii de piersici intr-un fel de gramajoara. Din loc in loc puneti zmeura proaspata si menta proaspata.

Taiati felii generoase.



Serviti alaturi de sos de zmeura daca mai doriti.