

Cheesecake cu mere si caramel

written by Andreea



Cheesecake cu mere si caramel este un cheesecake copt cu baza din biscuiti speculoos, mere caramelizate si caramel cu sirop de mere.

Desi ani de zile am facut doar cheesecake rece, in ultimul timp am inceput sa fac si cheesecake copt. Mi-au placut mai mult cheesecake la rece deoarece am avut ocazia sa le dau diferite arome de fructe sau de ciocolata. Insa cheesecake copt are acea aroma speciala pe care nu o poti confunda!



Cheesecake cu mere si caramel

Cu ocazia aceasta mi-am dat seama ca, desi baza unui cheesecake nu poate varia foarte mult de la un cheesecake la altul, poti pune diferite toppinguri care pot schimba complet gustul.

Spre exemplu, la acest cheesecake am inlocuit biscuitii digestivi cu biscuitii speculoos care au un gust specific, desi mi se par mai dulci pentru gustul meu. Pentru ca sunt atat de dulci am decis sa reduc cantitatea de zahar din compozitie. In plus, ca topping am avut si mere caramelizate si caramel, deci este si acolo ceva zahar. ☐



Cheesecake cu mere si caramel

Din categoria cheesecake copt mai puteti gasi pe blog si Cheesecake cu gutui, sau cheesecake copt cu fucte de padure.

Insa veti gasi mai multe retete de cheesecake rece, printre care si renumitul meu, my signature cheesecake cu cafea sau

minunatul cheesecake cu cirese , asiaticul cheesecake cu ceai matcha si lamaie, sau chiar brownie cheesecake! Toate sunt delicioase!

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

Ingrediente (pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm)

pentru blat:

- 300g biscuiti Speculoos
- 150 g unt topit si racit

pentru umplutura:

- 500 g crema de branza
- 100g zahar alb
- 4 oua
- 50 g amidon
- 150 g smantana acra
- 1 praf sare
- 2 lingurite extract de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie

▪ *pentru topping:*

- 4 mere +70 g zahar
- sucul de la o lamaie
- 100 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 1 lingurita zahar vanilat
- 50 g unt
- 50 ml smantana lichida

Pregatiti cheesecake:

Pentru inceput incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Pregatiti mai intai o tava de copt cu inel detasabil. Tapetati tava pe exterior cu folie de aluminiu, aveti grija sa sigilati tava foarte bine. Daca tava nu este bine sigilata, umplutura

lichida de crema de branza si oua poate iesi din tava.



Cheesecake cu mere si caramel

Pregatiti blatul pentru cheesecake. Intr-un blender puneti biscuitii Speculoos si porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa.

Alternativ, daca nu aveti blender sau nu doriti sa folositi, puneti biscuitii intr-o pungă tip ziplock, inchideti punga si cu un sucitor zdrobiti biscuitii pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati amestecul de biscuiti intr-un bol. Amestecati bine compozitia aceasta cu untul topit si puneti totul in tava de tort cu inel detasabil. Presati cu podul palmei compozitia astfel incat sa obtineti un blat compact.

Pentru umplutura: intr-un bol incapator puneti crema de branza si zaharul alb si amestecati totul foarte bine pana obtineti o compozitie spumoasa (aici va puteti ajuta de un mixer). Adaugati ouale unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. La sfarsit adaugati amidonul, smantana acra, sarea, extractul de vanilie si coaja de lamaie si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava.



Cheesecake cu mere si caramel

Asezati cheesecake in tava mare de copt a aragazului. In caz ca din tava se scurge unt de la blatul de biscuiti sau compozitie de cheesecake, aveti tava ca suport. Dati cheesecake la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Veti observa ca pe margini cheesecake va fi ferm, iar in centru va fi inca moale. Pe masura ce se raceste se va mai intari.

Nu va panicati daca veti observa crapaturi pe suprafata cheesecake-ului. Nu se vor observa la final pentru ca pe deasupra va fi topping-ul de mere. Lasati cheesecake (in tava asa cum l-ati scos din cuptor) la temperatura camerei pana se raceste complet, dupa care dati-l la frigider pentru 3-4 ore sau pana in momentul servirii.

Intre timp pregatiti merele: curatati de coaja si cotor merele. Taiati-le in felii subtiri. Amestecati merele cu zahar si sucul de lamaie si lasati deoparte pentru 30 de minute. Dupa acest timp veti observa ca merele vor lasa lichid. Scurgeti merele de lichid si pastrati acest lichid pentru ca veti face caramel din el.

Puneti merele intr-o tigaie impreuna cu cele 70 g zahar si batoanele de scortisoara. Caliti merele la foc mediu spre mic, amestecand din cand in cand. Aveti grija, sa nu zdrobiti merele. Aveti nevoie de felii de mere intregi. Stingeti focul, scoateti batoanele de scortisoara si aruncati-le. Lasati merele sa se raceasca complet.



Cheesecake cu mere si carramel

Pentru caramel: intr-un ibric turnati tot lichidul ramas de la mere, adaugati restul de 100 g zahar. Dati pe foc si lasati sa fiarba pana ce lichidul scade la jumătate. Adaugati untul si smantana lichida si fierbeti pana obtineti un sos gros. Lasati sa se raceasca complet. Pastrati la rece intr-un vas inchis ermetic .

Pentru montaj: scoateti cheesecake de la frigider, eliberati-l cu grija din forma de tort si din inelul tortului. Puneti cheesecake pe o farfurie sau pe platoul de servit. Amestecati merele cu o parte din caramel si asezati-le peste cheesecake.

La final turnati in fir subtire caramelul pastrat. Serviti felii alaturi de sosul de caramel.



Cheesecake cu mere si caramel

Este un cheesecake delicios si savuros, perfect pentru toamna!

Enjoy!