

Cheesecake cu afine

written by Andreea



Cheesecake cu afine este un cheesecake copt, cu o textura foarte fina din crema de branza si afine, topping de afine si afine proaspete.

Desi am copt acum ceva timp acest cheesecake, nu am apucat sa il postez pana acum. Si cum toamna bate la usa, ma grabesc sa vi-l aduc in atentie in speranta ca mai gasiti afine proaspete si sa il faceti cat mai repede.



Cheesecake cu afine

De-a lungul timpului am mai postat aici pe blog mai multe retete de cheesecake si din categoria copt si din categoria fara coacere. De data aceasta mi-am dorit un cheesecake plin de fructe, asa ca am ales afinele care sunt si zemoase, dar in acelasi timp si ferme ca sa reziste la copt.

Pentru ca la acest cheesecake umplutura este una generoasa, am ales ca blatul sa acopere si marginile pentru ca proportia blat-umplutura sa fie una egala. In plus, pentru ca umplutura sa fie una usoara si delicata, am ales sa adaug iaurt in loc de smantana ca la un cheesecake copt clasic.

Pe blog mai gasiti mai multe retete cu afine precum: tarta cu afine fara blat, prajitura cu afine si lamaie, pancakes cu afine si lamaie (fara gluten), tort Entremet cu afine si zmeura, scones cu afine.

Pentru a avea un cheesecake cu o textura fina si care sa nu se crape pe deasupra, este nevoie sa aveti toate ingredientele la temperatura camerei, deci asigurati-va ca scoateti din timp de

la frigider ouale, crema de branza si iaurtul.

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

▪ ***Ingrediente cheesecake cu fine (diametrul 20 cm)***

▪ ***Pentru crusta:***

- 250 g biscuiti digestivi
- 70 g unt topit si racit

▪ ***Pentru umplutura:***

- 500 g crema de branza
- 150 g iaurt grecesc 10%
- 150 g zahar
- 3 oua
- 30 g amidon
- 1 lamaie (coaja rasa si sucul)
- 2 lingurite zahar vanilat (sau 1 lingurita pasta de vanilie)
- 300 g afine proaspete

▪ ***Pentru topping:***

- 200 g afine proaspete sau congelate
- 50 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- 100 g afine proaspete
- Menta proaspata

Mod de preparare:

Pentru inceput pregatiti blatul de cheesecake: intr-un blender puneti biscuitii digestivi si porniti blenderul. Zdrobiti biscuitii pana nu mai aveti bucatele de biscuiti. Turnati untul topit peste biscuiti si mai blendati de 2-3 ori, nu mai mult, pana ce obtineti o compozitie ca de nisip umed.

Alternativ, puteti pune biscuitii intr-o pungă tip ziplock si cu ajutorul unui sucitor zdrobiti biscuitii pana obtineti o pudra fina. Apoi turnati untul topit si amestecati bine.

Turnati compozitia intr-o tava cu inel detasabil cu diametrul

de 20 cm. Cu ajutorul unei linguri distribuiti compozitia pe toata suprafata tavii. Apoi incet-incet tapetati si marginile tavii pana aproape de buza de sus a tavii. Operatiunea aceasta este una mai migaloasa, intrucat trebuie sa va asigurati ca stratul de pe marginile tavii este uniform. Pana pregatiti umplutura, dati tava la frigider.



Cheesecake cu afine

Incingeti cuptorul la 160 grade Celsius.

Pregatiti umplutura: Intr-un bol adaugati crema de branza, iaurtul si zaharul. Amestecati cu telul totul pana obtineti o compozitie uniforma. Nu este nevoie sa insistati cu amestecatul si nici nu e nevoie sa folositi un mixer, telul este de ajuns. Incorporati pe rand ouale, apoi amidonul, coaja si sucul lde lamaie si zaharul vanilat sau pasta de vanilie. In compozitie adaugati afinele, apoi amestecati usor cu ajutorul unei spatule.

Turnati compozitia cu afine in tava tapetata cu biscuiti, nivelati usor cu spatula. Puneti tava de cheesecake intr-o tava mare de copt si dati cheesecake la cuptorul incins pentru o ora. Eu pun mereu sub tava cu inel detasabil o tava mai mare pentru a ma asigura ca untul din blat nu se scurge din tava direct in cuptor, ci in tava mai mare de dedesubt.

Dupa o ora scoateti cheesecake de la cuptor, lasati-l sa se raceasca complet la temperatura camerei, dupa care dati-l la frigider pentru 4-5 ore sau peste noapte.



Cheesecake cu afine

Pentru topping: intr-o craticioara puneti cele 200 g afine proaspete sau congelate impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba pana ce afinele sunt moi, iar consistenta devine ca o dulceata. La final adaugati cele 100 g afine proaspete, amestecati totul si lasati deoparte sa se raceasca complet.

Topping-ul il puteti aseza peste cheesecake inainte de a-l da la frigider, sau chiar inainte de a-l servi. Eu obisnuiesc sa pregatesc topping-ul in timp ce cheesecake se coace si se raceste, in acest fel are timp sa se raceasca bine ca sa il pot pune peste cheesecake racit de la frigider.



Cheesecake cu afine

In momentul servirii, scoateti cheesecake de la frigider, eliberati-l din tava cu inelul de copt, asezati-l pe un platou de servit. Pe deasupra asezati topping-ul de afine. Optional mai puteti adauga cateva afine proaspete si sa garnisiti cheesecake cu menta proaspata.

Taiati felii generoase.



Cheesecake cu afine

Enjoy!