

Cheesecake cu afine si ciocolata alba

written by Andreea



Cheesecake cu afine si ciocolata alba este un desert fara coacere, cu multe afine si absolut delicios! Cu ciocolata alba, iaurt si frisca. Ce iti poti dori mai mult?

Acum multi ani mi-am propus sa creez cate un cheesecake nou in fiecare vara pentru a sarbatori cate un fruct al verii. Asa ca de-a lungul timpului au venit pe blog muulte astfel de cheesecakes fara coacere. Va las aici o lista scurta:

Cheesecake cu caramel si nuci, Cheesecake Peach Melba, Cheesecake cu cirese, Cheesecake cu lime, Cheesecake cu banane si ciocolata, Cheesecake cu zmeura si rodii, Cheesecake cu matcha si lamaie.

Despre cheesecake cu afine de astazi va spun ca se prepara destul de usor, desi pare un pic complicat, mai ales ca vedeti ca este in doua culori. Am facut o compositie de baza pe care am impartit-o in doua : in prima jumataate am pus afine proaspete, iar in cea de-a doua parte am adaugat niste piure de afine :). O sa explic mai jos in reteta.



Cheesecake cu afine si ciocolata alba

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

- Ingrediente (pentru un cheesecake cu diametrul de 23 cm):

- Pentru blat:
- 250 g biscuiti digestivi
- 70 g unt topit si racit
- Pentru intreaga compozitie de baza:
- 200 g ciocolata alba
- 250 g mascarpone
- 250 g crema de branza
- 200 g iaurt
- 100 g zahar pudra
- 2 lingurite zahar vanilat
- 200 ml frisca lichida
- 10 g gelatina granule +3 linguri apa
- *Pentru stratul alb cu afine:*
- Jumatate din compozitia de baza (g)
- 250 g afine proaspete
- *Pentru stratul mov cu afine:*
- Jumatate din compozitia de baza (aprox. 550 g)
- 200 g afine proaspete
- 70 g zahar
- 5 g gelatina pudra+2 linguri apa

Pregatiti blatul: intr-un robot de bucatarie maruntiti biscuitii digestivi pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati compozitia intr-un bol, peste care adaugati untul topit si racit. Turnati amestecul intr-o tava cu fund detasabil cu diametrul de 22 cm. Nivelati compozitia si presati usor cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Dati tava la frigider pana ce pregatiti compozitia.



Cheesecake cu afine si ciocolata alba

Pregatiti compozitia de baza: Hidratati gelatina in apa rece si lasati deoparte. Puneti ciocolata alba rupta in bucati intr-un vas si topiti-o la cuptorul cu microunde. Alternativ, puteti sa o topiti pe baie de aburi, cum va este mai usor. Mie mi se pare mai comod sa o topesc la cuptorul cu microunde. Pornesc cuptorul pentru 20 de secunde, amestec cu o spatula,

apoi dau din nou la cuptorul cu microunde inca 20 de secunde. In felul acesta, ma asigur ca nu se arde.



Cheesecake cu afine si ciocolata alba

Intr-un vas incapator adaugati mascarpone, crema de branza, iaurtul si zaharul pudra. Amestecati totul pana ce obtineti o compozitie omogena. Topiti gelatin hidratata la cuptorul cu microunde pentru 15 secunde. Luati 4 linguri de compozitie, adaugati-le peste gelatina topita si amestecati foarte bine. Amestecul obtinut il turnati in vasul mare cu compozitie si amestecati imediat. In felul acesta reusiti sa incorporati corect gelatina fara a obtine cocoloase.

La final, adaugati frisca batuta. Acum aveti gata compozitia de baza.



Cheesecake cu afine si ciocolata alba

Pregatiti stratul alb cu afine: *luati jumatate din compozitia de baza si puneti intr-un bol separat.* In primul bol adaugati afinele proaspete intregi si amestecati bine. Scoateti forma de tort de la frigider si turnati compozitia alba cu afine intregi, nivelati bine. Dati la frigider.

Pregatiti stratul mov cu afine: intr-o craticioara adaugati afinele impreuna cu zaharul si lasati pe foc sa fiarba pana ce afinele devin moi. Cu ajutorul unui blender vertical pasati afinele pana ce obtineti un piure fin. Daca doriti, il puteti strecura pentru a deveni si mai fin. Hidratati gelatina in cele doua linguri de apa, dupa care adaugati-o in piureul cald. Amestecati foarte bine pentru a incorpora gelatina. Lasati amestecul sa se racoreasca pana ce temperatura devine suportabila la deget.



Cheesecake cu afine si ciocolata alba

Luati cel de-al doilea bol in care aveti compozitia de baza ramasa si turnati piureul de afine in el. Amestecati bine si

obtineti compozitia mov. Scoateti tava de tort de la frigider, turnati compozitia mov peste compozitia alba si nivelati bine.



Cheesecake cu afine si ciocolata alba

Dati cheesecake la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



Cheesecake cu afine si ciocolata alba

In momentul servirii ornati cu afine, carlioni de ciocolata alba, frunze de menta proaspata. Eu am pastrat si putin piure de afine pe care l-am pus intr-un pos mic si am pus din loc in loc picaturi pe deasupra.



Enjoy!