

# Cheesecake copt cu zmeura

written by Andreea



Cheesecake copt cu zmeura este absolut superb la gust. Blat din biscuiti digestivi, umplutura cremoasa de branza, zmeura, sos de zmeura si pe deasupra zmeura proaspata.

Stiu ca va place un cheesecake bun facut in casa, fie ca este el copt, fie ca este fara coacere. Un cheesecake bun trebuie sa nu fie extrem de dulce, sa fie cremos la interior, sa contina si fructe dulci acrisoare, astfel incat sa fie echilibrat.

De data aceasta am zis sa va aduc un cheesecake copt, insa foarte proaspat si super apetisant! Daca il pregatiti acasa si daruiti cuiva acest cheesecake copt cu zmeura, eu zic ca este cel mai frumos cadou pe care il puteti face!



De-a lungul timpului am strans aici pe blog o serie de retete de cheesecake cu diferite arome si gusturi, astfel incat sa nu ne plictisim niciodata de ele. Puteti gasi din categoria cheesecake fara coacere: cheesecake cu afine si ciocolata alba, cheesecake cu caramel si nuci, cheesecake Peach Melba. Dar gasiti pe blog si cheesecake copt clasic sau cheesecake copt cu mere si caramel.

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

- **Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:**
- *(pentru un cheesecake mai mare cu diametrul de 23-25 cm dublati cantitatile)*

- *pentru blat:*
- 300g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit si racit
- *pentru umplutura:*
- 500 g crema de branza Philadelphia
- 200 g mascarpone
- 130g zahar alb
- 4 oua
- 50 g amidon (de porumb sau de cartof)
- 150 g smantana acra
- 2 lingurite extract de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 200 g zmeura proaspata
- *pentru sosul de zmeura:*
- 300 g zmeura proaspata
- 100 g zahar alb
- Sucul de la  $\frac{1}{2}$  lamaie
- 1 lingurita zahar vanilat
- *Pentru topping:*
- 250 g zmeura proaspata
- Menta proaspata

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. **Pregatiti blatul pentru cheesecake:** intr-un blender puneti biscuitii si porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa. Adaugati untul topit si amestecati din nou cateva secunde.

Turnati compozitia intr-o tava cu fund detasabil tapetata pe exterior cu folie de aluminiu, presati cu podul palmei compozitia astfel incat sa obtineti un blat compact.



**Pregatiti umplutura:** intr-un bol incapator puneti crema de branza, mascarpone si zaharul alb si amestecati totul foarte bine pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. La sfarsit

adaugati amidonul, smantana acra, extractul de vanilie, coaja de lamaie si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava. Pe deasupra presarati din loc in loc zmeura proaspata.



**Coaceti cheesecake:** puneti tava cu cheesecake pe tava mare a cuptorului, iar langa cheesecake asezati un vas mic cu apa clocotita. Aburii formati vor ajuta cheesecake sa capete o textura cremoasa si usoara. Coaceti la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Stingeti cuptorul, mai lasati cheesecake in cuptor pentru 10 minute dupa care il scoateti afara. Pe margini cheesecake va fi mai ferm, iar in mijloc usor moale. Lasati sa se raceasca complet, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



**Pentru sosul de zmeura:** intr-un vas inalt puneti zmeura impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si zaharul vanilat. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecurati compozitia printr-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.



(Puteti folosi si zmeura congelata daca doriti. Veti obtine o cantitate mai mica de sos deoarece o parte din apa se va evapora in timpul fierberii, dar va fi de ajuns pentru un cheesecake mic. Procedati asa: intr-o craticioara puneti zmeura impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si zaharul vanilat. Dati craticioara pe foc si fierbeti la foc mic pentru 10 minute pana ce zmeura este usor gatita. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecurati compozitia printr-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.)



**Montati cheesecake copt cu zmeura:** scoateti cheesecake racit din forma de copt, asezati-l pe platoul de servit, pe deasupra puneti sosul de zmeura (nu este nevoie sa-l puneti pe tot daca

vi se pare ca este prea mult. Ideea este sa aveti sos in mijlocul cheesecake-ului, fara a da si pe margini). Pe deasupra asezati zmeura proaspata si frunzele de menta proaspata.



Acest cheesecake copt cu zmeura este probabil cel mai bun cheesecake pe care l-am facut vreodata si cu siguranta o sa-l mai fac.



Enjoy!