

Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

written by Andreea



Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata cu blat de biscuiti, cataif si fistic, crema de branza cu fistic, ganache de ciocolata.

Stiu ca e o intreaga isterie cu ciocolata Dubai si nu intru aici in detalii. Eu una nu am gustat-o pe nicaieri si nici nu ma incanta asa de tare ideea ei. Insa, trebuie sa recunosc ca la combinatia de cataif si fistic nu m-as fi gandit pana acum. De aceea am hotarat sa o folosesc si eu la acest cheesecake.

De fapt, pe blog mai am cateva retete cu cataif, insa nu au avut atat de mult success pentru ca pana acum ceva timp, cataif-ul nu era atat de cunoscut la noi si nici nu se gasea in foarte multe magazine.



Prin urmare, daca nu gasiti acel cataif, puteti sa il omiteti, dar nu veti mai avea stratul crocant de cataif din cheesecake. Insa cel mai important lucru din acest desert este de fapt... pasta de fistic! Ea da cel mai mult gust acestui desert si este foarte important sa folositi o pasta de fistic cat mai pura, fara prea multe adaosuri. Am mai scris aici pe blog si o mai scriu, cea mai buna pasta de fistic (si cea mai ieftina) este aceea pe care o faci tu in casa. Si da, o poti face in casa si chiar foarte usor!



Daca folositi o pasta de fistic cumparata, gustati inainte si

vedeti cat de dulce este si neaparat ce contine pentru a ajusta gustul la final.

Va las mai jos reteta si pentru pasta de fistic, desi am mai scris-o si cand am pregatit inghetata de fistic.

Alte retete cu fistic mai gasiti pe blog: inghetata de fistic, Babka cu fistic si portocale, ciocolata alba cu trandafiri si fistic, strudel cu pere si fistic, cornulete cu ciocolata si fistic.

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

▪ ***Pentru un cheesecake cu diametrul de 22 cm:***

▪ ***Pentru blatul de cheesecake:***

▪ 200 g biscuiti cu ciocolata

▪ 100 g unt topit si racit

▪ Pentru stratul de cataif:

▪ 150 g cataif proaspat

▪ 50 g unt

▪ 100 g ciocolata alba

▪ 150 g pasta pura de fistic

▪ ***Pentru stratul de cheesecake:***

▪ 300 g crema de branza Philadelphia

▪ 200 g mascarpone

▪ 100 g zahar pudra

▪ 200 g pasta de fistic

▪ 7 g gelatina granule

▪ 1 lingurita extract de vanilie

▪ 200 ml frisca lichida rece 35% grasime

▪ ***Pentru ganache-ul de ciocolata:***

▪ 200 g frisca lichida

▪ 50 g miere

▪ 150 g ciocolata neagra

▪ ***Pentru décor:***

▪ Fistic tocat

▪ **Pentru pasta pura de fistic facuta in casa:**

- 400g miez fistic (crud!!)
- 1 lingurita ulei vegetal (floarea soarelui, samburi de struguri...)
- 1 varf lingurita sare
- 50 g zahar pudra (sau dupa gust)



Pregatiti blatul de cheesecake: Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

Pentru a obtine un cheesecake cu margini perfecte, folositi cel mai bine o folie de acetat. Puneti o folie de acetat in interiorul unei forme cu inel si fund detasabil cu diametrul de 22 cm. Intr-un robot de bucatarie maruntiti biscuitii cu ciocolata pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati compozitia intr-un bol, peste care adaugati untul topit si racit. Turnati amestecul in tava pregatita. Nivelati compozitia si presati usor cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Dati tava la frigider.

Pregatiti stratul de cataif: Desfaceti fasii cataiful, asezati-l pe un tocator si cu ajutorul unui cutit tocati-l in bucati mici. Incingeti untul intr-o tigaie incapatoare, adaugati cataiful tocat si prajiti-l la foc mic spre mediu amestecand incontinuu pana ce devine auriu. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

Topiti ciocolata alba la microunde sau pe baie de aburi. Puneti cataiful intr-un bol, turnati peste el ciocolata topita si pasta de fistic. Amestecati bine cu o spatula pan ace tot cataiful este acoperit cu pasta de fistic. Puneti compozitia peste blatul de biscuiti si cu ajutorul unei spatula intindeti bine pe toata suprafata blatului. Dati din nou la frigider.



Pregatiti compozitia de cheesecake: Hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati deoparte 10 minute. Intr-un bol

incapator adaugati crema de branza, mascarpone, zaharul pudra, pasta de fistic si extractul de vanilie. Amestecati totul bine pana ce obtineti o compozitie spumoasa.

Topiti gelatina 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.

Turnati imediat compozitia peste stratul de cataif, nivelati bine cu o spatula si dati tava la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



Pregatiti pasta pura de fistic:

Incalziti cuptorul la 160 grade Celsius. Puneti fisticul intr-o tava si dati la cuptor pentru 10 minute pana ce capata un miros placut. (**Atentie!! Fisticul nu are voie sa prinda culoare maronie!**) Lasati fisticul sa se raceasca complet. Frecati putin boabele de fistic intre maini pentru a indeparta o parte din cojitele de la fistic si indepartati-le. Asa veti obtine o pasta de o culoare mai verde intens.

Puneti fisticul intr-un blender puternic si incepeti sa il macinati. Miscati din cand in cand blenderul sau amestecati din cand in cand cu o spatula. La inceput veti avea o pudra de fistic, dupa care veti obtine o compozitie grunjoasa si usor uleioasa. Aici va fi putin mai greu de mixat. Pentru a ajuta procesul de mixare turnati si ulei vegetal. Mixati pana obtineti o pasta. Voi decideti consistenta pasteii, daca doriti sa fie mai fina sau mai grunjoasa. La final adaugati sarea si zaharul pudra si mai mixati 1-2 minute. Turnati pasta de fistic intr-un borcan si inchideti borcanul ermetic cu capc. Pastrati pasta de fistic la in borcan la intuneric, ferita de razele soarelui si umezeala.



Pregatit ganache-ul de ciocolata pentru Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata:

Puneti ciocolata neagra rupta bucati intr-un bol metalic sau termorezistent. Puneti frisca intr-un ibric impreuna cu mierea. Amestecati bine si aduceti la punctul de fierbere. Turnati frisca fierbinte peste ciocolata si lasati asa pentru 2 minute. Dupa cele 2 minute mixati totul cu ajutorul unui blender vertical pentru a obtine o compositie fina si catifelata. Turnati ganache direct peste stratul de cheesecake cu fistic. Nivelati bine cu o spatula si dati la frigider pentru 2-3 ore sau pana in momentul servirii.



In momentul servirii: desfaceti cheesecake din forma, indepartati folia de acetat, pe deasupra puneti fistic tocat.

Taiati cheesecake cu ajutorul unui cutit trecut prin apa fierbinte.



Enjoy! Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

