

Cheesecake cu dovleac si nuci

written by Andreea



Cheesecake cu dovleac si nuci este un cheesecake copt cu textura pufoasa si piure de dovleac, nuci caramelizate.

Este o reteta mai veche, insa am zis ca trebuie neaparat sa ramana aici si pe blog caci este delicioasa! Daca iubiti dovleacul, acest cheesecake este pentru voi! O sa va placa mult!

Pe blog mai gasiti si alte retete dulci sau sarate cu dovleac precum: Salata de couscous cu dovleac, placinta cu dovleac, paine cu dovleac, rulouri cu dovleac.

Va las si voua reteta ca sa o pregatiti si sa savurati acest cheesecake delicios.

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

- *Ingrediente pentru un cheesecake cu dovleac si nuci (diametrul de 20 cm):*
- *pentru blat:*
- 250g biscuiti cu ciocolata
- 50 g miez nuca prajita
- 150 g unt topit si racit
- *pentru umplutura:*
- 500 g crema de branza
- 250 g pulpa dovleac copt
- 100g zahar alb
- 4 oua
- 50 g amidon

- 150 g smantana acra
- 2 lingurite extract de vanilie
- $\frac{1}{2}$ lingurita scortisoara pudra
- coaja rasa de la 1 portocala
- *pentru topping:*
- 200 g smantana lichida 35% grasime
- 50 g mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- *Pentru nucile caramelizate:*
- 100 g zahar
- 70 g miez nuca

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Pregatiti blatul pentru cheesecake: intr-un blender puneti biscuitii cu ciocolata impreuna cu miezul de nuca prajit 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.



Pentru umplutura de cheesecake cu dovleac si nuci: Cu ajutorul unui blender pasati pulpa de dovleac pana obtineti un piure fin. Intr-un bol incapator puneti crema de branza si zaharul alb si amestecati totul foarte bine pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. In continuare adaugati piureul de dovleac, amidonul, smantana acra, extractul de vanilie, scortisoara si coaja de portocala si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava.



Dati cheesecake cu dovleac si nuci la cuptorul incins pentru 40-50 de minute, 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 topping: mixati smantana lichida impreuna cu mascarpone, zaharul pudra si zaharul vanilat pana ce obtineti o compozitie ferma.



Pentru nucile caramelizate: intr-o tigaie mica caramelizati zaharul, adaugati miezul de nuca si amestecati pentru a acoperi nucile integral cu zahar caramelizat. Transferati nucile una cate una pe o hartie de copt si lasati-le sa se raceasca complet.



Montati cheesecake cu dovleac si nuci: scoateti cheesecake racit din forma de copt, asezati-l pe platoul de servit, pe deasupra puneti topping, apoi in mijloc asezati nucile caramelizate. Daca v-a ramas zahar caramelizat, il puteti incazi un pic, iar din el sa faceti fire de caramel.



Enjoy!

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 compositie 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 raceasca 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!

Cheesecake cu caramel si nuci

written by Andreea



Cheesecake cu caramel si nuci, blat crocant cu nuci, umplutura de cheesecake fara coacere, caramel facut in casa, nuci prajite. Un deliciu!

Visez de ceva timp la acest cheesecake si m-am tot gandit la el de-a lungul timpului cum sa il fac sa fie si bun si aratos si usor de preparat. Fara pic de modestie, a iesit mai bun decat mi-am imaginat, la gust ma refer. La aspect, poate ar fi trebuit sa mai lucrez, insa deja era prea tarziu ca sa ii mai pot face ceva.



Una peste alta, as repeta oricand experienta acestui cheesecake caci gustul este de-a dreptul fabulos! Am decis sa coc blatul pentru un gust mai bun. Insa umplutura a fost fara

coacere, caci in ea am adaugat si caramel. In plus, fiind o umplutura mai ferma si mai consistenta, nu a fost nevoie sa adaug in ea gelatina, ca la restul cheesecake-urilor fara coacere.



Cheesecake cu caramel si nuci

Referitor la blat: am spus ca am ales sa fac un blat copt. Daca va grabiti sau daca vi se pare prea complicat sa coaceti blatul, atunci folositi biscuiti digestivi si unt, plus nuci tocate. Insa va asigur ca nu dureaza asa mult sa pregatiti aluatul de biscuite si nici nu dureaza prea mult sa il coaceti. Eventual, faceti blatul cu o zi inainte si lasati-l sa se raceasca complet. Tot atunci puteti face si caramelul. A doua zi puteti face umplutura.



Cheesecake cu caramel si nuci

Desi e un cheesecake care se prepara in etape, va asigur ca nu este deloc greu de facut. In plus, aveti cu aceasta ocazie si un caramel genial pe care il puteti folosi si la alte dulciuri sau puteti sa il consumati ca atare! Este genial! Va sfatuiesc sa faceti portie dubla caci o sa-l iubiti! Il puteti face cadou unei persoane iubitoare de dulciuri!

Va las mai jos cateva idei de Cheesecake pe care le puteti gasi pe blog. Aveti variante si cu coacere si fara coacere:

Cheesecake cu afine

Cheesecake cu capsune si rubarba

Cheesecake cu mere si caramel

Cheesecake Peach Melba

Cheesecake cu gutui

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

- *Ingrediente (pentru un cheesecake cu diametrul de 20-22 cm):*
- *pentru blat:*
 - 70 g unt 82% grasime
 - 70 g zahar pudra
 - 1 galbenus ou
 - 1/3 lingurita sare
 - 120 g faina
 - 100 g miez nuca tocata
- *pentru caramelul sarat:*
 - 200 g zahar
 - 80 g unt 82% grasime
 - 250 ml frisca lichida 35% grasime
 - 1 lingurita extract vanilie
 - 1 lingurita fulgi de sare Maldon
- *pentru umplutura de cheesecake:*
 - 300 g crema de branza Philadelphia
 - 200 g mascarpone
 - 200 ml frisca lichida rece 35% grasime
 - 100 g din caramelul sarat (pregatit din ingredientele de mai sus)
 - 1 lingurita extract de vanilie
- *pentru aspectul marmorat:*
 - +100 g caramel sarat (pregatit din ingredientele de mai sus)
- *pentru topping:*
 - caramel sarat (pregatit din ingredientele de mai sus)
 - 50 g miez nuca prajita

Pregatiti mai intai blatul de cheesecake: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol puneti untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul pudra si sarea. Mixati totul bine pana obtineti o crema. Adaugati galbenusul, mixati din nou, apoi adaugati faina si nuca tocata. Amestecati totul cu o spatula pana ce obtineti un aluat consistent care nu se mai lipeste de maini.

Puneti aluatul obtinut in forma in care doriti sa pregatiti cheesecake. Presati aluatul usor in forma, nivelati bine cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Aveti nevoie de un blat drept si bine nivelat. Dati blatul la cuptor pentru 15-20 de minute pana ce este complet gatit si usor auriu pe deasupra. Scoateti blatul de la cuptor, lasati-l sa se raceasca complet in tava. Cat timp este cald, blatul va fi moale si usor pufos. Dupa ce se raceste se va intari ca un biscuite.



Pentru caramel: Intr-o tigaie puneti zaharul si dati tigaia pe foc. Nivelati zaharul pe toata suprafata tigaii, lasati sa se caramelizeze la foc mic spre mediu. In momentul in care incepe sa se topeasca pe margini si sa fumege, incepeti sa rotiti tigaia usor pentru o caramelizare uniforma. Abia cand este mai mult de jumatate din zahar topit puteti incepe sa amestecati cu o spatula de bambus sau cu o lingura de lemn.

Cat timp se caramelizeaza zaharul puneti frigida lichida (cei 250 ml) intr-un ibric sa se incalzeasca.

Cand zaharul este complet topit si capata culoare aurie spre aramiu, adaugati untul si amestecati rapid pana ce se topeste. Apoi adaugati treptat smantana incalzita, amestecand incontinuu. Lasati pe foc mic inca 2-3 minute amestecand incontinuu. Adaugati extractul de vanilie si sarea si lasati deoparte sa se raceasca complet. Luati in calcul ca dupa ce se raceste, caramelul este mult mai consistent si mai vascos. Pastrati caramelul complet racit in borcane inchise ermetic.



Cheesecake cu caramel si nuci

Pentru umplutura de cheesecake: intr-un bol mixati crema de branza impreuna cu mascarpone pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati caramelul complet racit si extractul de vanilie si amestecati cu ajutorul unei spatule. Separat, bateti frigida lichida pana obtineti o spuma usoara. Incorporati frigida

batuta in crema de branza si caramel.



Montati cheesecake: Eliberati blatul din forma de copt, spalati foarte bine forma si asezati blatul inapoi in tava. Pentru a obtine un cheesecake frumos pe margini, este bine sa folositi folie de acetat. Prin urmare, asezati inuntrul formei de copt pe margini folia de acetat, asezati blatul la baza formei. Peste blat puneti jumatate din cantitatea de umplutura. Peste umplutura adaugati din loc in loc celelalte 100 g de caramel. Cu ajutorul unui cutit amestecati usor pentru a obtine un aspect marmorat. Turnati peste restul de umplutura si nivelati bine.

Dati cheesecake la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte. Eliberati inelul formei de copt, indepartati folia de acetat, asezati cheesecake pe platoul de servit.

Pentru topping: Odata racit, caramelul va avea o consistenta mai tare. Ca sa il puteti intinde peste cheesecake il incalziti usor la microunde sau pe baie de aburi. Ideea este sa aveti un caramel usor fluid, deci nu foarte fierbinte. Cu cat este mai fierbinte, cu atat este mai curgator. Daca cumva il incalziti prea tare, lasati-l sa se raceasca putin pana ajungeti la consistenta dorita.



Turnati incet caramel peste cheesecake, ajutandu-va de o spatula sau de lama unui cutit pentru a intinde usor caramelul pe toata suprafata cheesecake-ului. Insistati putin pe margini pentru a avea si cateva dare de caramel, daca doriti. Pe deasupra puneti jumatati de nuca prajita.



Cheesecake cu caramel si nuci

Dati la frigider pentru inca 30 de minute pentru a permite caramelului sa se raceasca.



Feliati cheesecake cu ajutorul unui cutit inmuiat in apa calda.



Enjoy!



Cheesecake cu caramel si nuci

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!

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 compositie. 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 punga 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!

Cheesecake Peach Melba

written by Andreea



Cheesecake Peach Melba este un desert foarte aromat cu multe piersici, zmeura si sos de zmeura.

Cu siguranta ati mai auzit despre Peach Melba in deserturi. La origini, acest desert a fost creat de catre renumitul chef francez Auguste Escoffier in onoarea sopranei de origine australiana Nellie Melba. Desertul avea la baza inghetata de vanilie, piersici proaspete si zmeura. Ulterior, cofetarul a mai adaugat si sos de zmeura.



Cheesecake Peach Melba

Cu timpul au aparut si alte deserturi care au combinat aceste doua fructe, insa multe au pastrat denumirea de Peach Melba.

Pentru ca este un desert cu arome atat de delicate, am ales sa fac cheesecake rece, nu copt. Din categoria cheesecake, mai gasiti pe blog cheesecake cu capsune sau cheesecake cu ananas si mango.

- Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:
- *pentru blat:*
- 250 g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit
- *pentru crema de branza si piersici:*
- 100g crema de branza
- 100 g mascarpone
- 100 g zahar pudra

- 1 lingurita zahar vanilat
- 200g frisca lichida 35% grasime
- 10 g gelatina granule
- 2 piersici proaspete
- *pentru crema de branza:*
- 100g crema de branza
- 100 g mascarpone
- 100 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 7 g gelatina granule
- 200g frisca lichida 35% grasime
- 200 g zmeura proaspata
- *pentru sosul de zmeura:*
- 200 g zmeura proaspata
- 50 g zahar
- sucul de la 1/2 lamaie
- *Pentru ornat:*
- 2 piersici proaspete
- zmeura proaspata



Cheesecake Peach Melba

Puneti biscuitii intr-o punga si pisati-i cu ajutorul unui facalet pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati in punga untul topit si amestecati totul bine. Varsati continutul pungii intr-o tava cu inel detasabil cu diametrul de 20 cm. Presati compozitia cu podul palmei pana obtineti un blat compact. Dati tava cu blatul de biscuiti la frigider pentru 20 de minute.

Intre timp, pregatiti crema de branza si piersici: Puneti la fiert o oala cu apa, cand apa a dat in clocot adaugati cele 2 piersici si lasati-le in apa fiarta pentru 40 de secunde. Scoateti piersicile din apa si treceti-le printr-un jet de apa rece. Curatati piersicile de coaja. Veti observa ca veti putea sa scoateti coaja foarte usor fara a fi nevoie sa o taiati cu cutitul, pur si simplu o dezlipiti de pe pulpa piersicilor.



Curatati piersicile de samburi si puneti-le intr-un blender. Blendati piersicile pana obtineti un piure fin. Lasati deoparte.

Intr-un castron incapator amestecati crema de branza, mascarpone, zaharul si zaharul vanilat , apoi turnati piureul de piersici, amestecati bine. Hidratati gelatina in 2 linguri de apa pentru 10 minute. Topiti gelatina la foc mic, apoi incorporati in compozitia de branza si piersici. Separat bateti frisca pana obtineti o spuma tare. Incorporati si frisca in compozitia de branza.



Cheesecake Peach Melba

Scoateti de la frigider forma de tort, asezati in ea o folie de acetat. Turnati compozitia de piersici in forma, nivelati bine cu ajutorul unei spatule si dati la frigider pentru o ora.

Intre timp pregatiti cealalta compozitie de branza: Intr-un castron incapator amestecati crema de branza, mascarpone, zaharul si zaharul vanilat . Hidratati gelatina in 2 linguri de apa pentru 10 minute. Topiti gelatina la foc mic, apoi incorporati in compozitia de branza. Separat bateti frisca pana obtineti o spuma tare. Incorporati si frisca in compozitia de branza.



Scoateti din nou forma de tort de la frigider, verificati daca compozitia de piersici s-a stabilizat. Pe deasupra presarati zmeura proaspata. Peste zmeura turnati compozitia de crema de branza si nivelati cu o spatula. Dati cheesecake la frigider pentru 3-4 ore sau cel mai bine peste noapte.

Pentru sosul de zmeura: intr-un castron adaugati zmeura impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Cu ajutorul unui blender vertical pasati zmeura pana obtineti un piure fin.

Strecurati piureul si indepartati samburii de zmeura. Pastrati sosul deoparte.



Cheesecake Peach Melba

In momentul servirii, scoateti cheesecake de la frigider, eliberati-l din forma de tort, indepartati folia de acetat. Asezati cheesecake pe un platou de servit. Taiati piersicile in felii subtiri si stropiti-le cu suc de lamaie pentru a nu se oxida.



Pentru ornat: pe deasupra cheesecake adaugati cateva linguri de sos de zmeura. Pe deasupra asezati felii de piersici intr-un fel de gramajoara. Din loc in loc puneti zmeura proaspata si menta proaspata.

Taiati felii generoase.



Serviti alaturi de sos de zmeura daca mai doriti.