

Pasca cu lamaie

written by Andreea



Pasca cu lamaie cu aluat fraged, textura pufoasa si gust proaspat de lamaie. Un desert usor care merge perfect dupa o masa copioasa de Paste.

Daca doriti ca anul acesta sa incercati o idee noua de Pasca, va propun aceasta combinatie care o sa va placa tare mult! Aluatul fraged, umplutura cu stafide si crema de lamaie se potrivesc atat de bine!

De data aceasta am ales sa pregatesc un blat fraged pentru ca este mai usor de facut si pentru o textura mai interesanta. Pentru blat am ales faina alba superioara 000 de la Baneasa si mi-a placut tare mult cum a iesit textura! Pentru aluaturile fragede nu avem nevoie de faina cu procent prea mare de proteina, iar faina de la Baneasa este perfecta pentru ele!



Pe blog v-am lasat mai multe tipuri de Pasca incepand de la cea clasica, Pasca cu aluat de cozonac, Pasca fara aluat, pana la Pasca cu ciocolata sau Pasca cu nuci si caramel.

Pasca mea de astazi este mai mica, de doar 20 de cm. Daca doriti sa faceti o pasca mai mare, de 24-26 cm, sa zicem, dublati cantitatile.

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

Ingrediente (pentru o Pascacu lamaie de 20 cm):

- Pentru blat Pasca cu lamaie:

- 350 g alba superioara 000 Baneasa
- 180 g unt rece (82% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 1/3 lingurita sare
- 1 ou
- 50 ml lapte
- Pentru umplutura Pasca cu lamaie:
 - 400 g branza de vaci bine scursa
 - 120 g zahar
 - 2 oua
 - 50 g stagfide hidratate (in apa cu putina esenta de rom)
 - 50 g coaja de lamaie confiata
 - 120 g smantana acra 25% grasime
 - 30 g gris
 - 2 lingurite zahar vanilat
 - Coaja rasa de la 1 lamaie netratata bio
 - *Pentru crema de lamaie:*
 - 100 ml suc proaspat de lamaie
 - Coaja rasa de la 1 lamaie bio netratata
 - 100 g zahar
 - 3 galbenusuri de ou
 - 2 lingurite zahar vanilat
 - 70 g unt rece taiat bucati

Pentru décor: flori comestibile, oregano proaspat (sau menta proaspata), oua de ciocolata



In vasul unui blender cerneti faina, adaugati zaharul pudra si sarea.



Porniti blenderul pentru cateva secunde pana obtineti un blat nisipos.



Adaugati oul si laptele si mixati din nou pentru cateva secunde.



De data aceasta veti obtine un blat mai putin nisipos si care este usor modelabil.



Strangeti aluatul intr-o bila si dati la frigider pentru 30 de minute.

Intre timp, pregatiti umplutura pentru Pasca cu lamaie: intr-un castron puneti branza dulce bine scursa, zaharul si ouale, amestecati bine. Adaugati stafidele hidratate, smantana, coaja de lamaie confiata, grisul, zaharul vanilat si coaja rasa de lamaie. Amestecati totul bine pana obtineti o compositie omogena.



Scoateti aluatul de la frigider. Impartiti aluatul in 2 parti inegale: 3 sferturi din aluat si un sfert de aluat. Din partea mai mare de aluat intindeti o foaie cu grosimea de 0,3 cm. Cu ajutorul formei de copt rotunde decupati un cerc de aluat pe care il asezati la baza formei de copt.



Folositi restul de aluat din care ati decupat cercul si taiati fasii de alut cu care tapetati marginile formei de copt.



Din cealalta parte de aluat taiati 3 bucati, formati-le fasii lungi pe care le impletiti in 3. Lasati-le deoparte pentru la final.



Puneti compositia de branza in forma, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Pe deasupra asezati impletitura de aluat pe margini.



Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Dati Pasca la cuptorul incins pentru 1 ora. Daca observati ca in timpul coacerii Pasca tinde sa se arda, puteti pune pe deasupra o hartie de copt.

Scoateti Pasca din cuptor, lasati-o sa se raceasca complet la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pentru crema de lamaie: intr-o craticioara puneti sucul de lamaie si lasati deoparte. Intr-un bol puneti zaharul si coaja rasa de lamaie si frecati intre degete amestecul timp de 1-2 minute pentru ca lamaia sa isi elibereze uleiurile esentiale si sa dea un gust si mai bun. Puneti acest amestec de zahar peste sucul de lamaie impreuna cu galbenusurile de ou si amestecati pana obtineti o compozitie omogena.



Dati craticioara pe foc si fierbeti 5-7 minute pana cand compozitia incepe sa se ingroase usor. Luati craticioara de pe foc si adaugati treptat untul amestecand energic. Adaugati zaharul vanilat, amestecati din nou si lasati craticioara deoparte. Acoperiti cu folie alimentara direct pe suprafata cremei si lasati sa se raceasca complet.



Pentru finisaj Pasca cu lamaie: Scoateti Pasca de la frigider, puneti crema de lamaie in mijloc, astfel incat sa nu depasiti marginile impletiturii de aluat.



Ornati cu panselute comestibile, oregano proaspat si oua de ciocolata.



Este o Pasca minuata si foarte de efect!



Enjoy!



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 tigaiie 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 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 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!

Pasca cu nuci si caramel

written by Andreea



Pasca cu nuci si caramel blat fraged cu nuci, umplutura cremoasa cu Hochland branza de vaci si stafide, topping de caramel sarat, nuci prajite.

La noi acasa masa de Paste a fost mereu un motiv in plus sa ne strangem toti ai casei, sa ne bucuram unii de ceilalti si sa degustam bunatatile pregatite de gospodinele din familie. La finalul mesei, pe langa cozonac si cateva dulciuri, mereu a existat si Pască, desertul preferat de catre noi toti.



Pasca cu nuci si caramel

Până acum câțiva ani, mama era cea care pregătea mereu Pasca, însă recent, am început să o pregătesc și eu. Am început prima dată cu Pasca cu blat de cozonac, apoi am făcut o variantă mai modernă de Pască cu ciocolată.

Pentru Pasca de anul acesta am ales ceva mai puțin tradițional: caramel și nuci, însă am păstrat umplutura clasică de brânză cu stafide pentru că stafidele se potrivesc de minune cu gustul de caramel!

Ideea a pornit de la Cheesecake cu nuci și caramel pe care am postat-o pe blog acum ceva timp. Dacă și voi sunteți iubitori de caramel, să știți că această Pască este pentru voi! Eu mi-am dorit pentru Pasca mea o umplutură cremoasă dar și ușoară, care să contrasteze cu dulceața caramelului, așa că am folosit delicioasa brânză de vaci Hochland cu grăsime 6% . A fost o surpriză foarte plăcută și cu siguranță am să o refac curând!



Pasca cu nuci si caramel

Iar dacă vreți să vedeți cum am pregătit această Pască cu nuci și caramel, v-am lăsat un video pe Instagram .

- Ingrediente:
- (o Pască cu diametrul de 22 cm)
- pentru blat :
- 120 g făină de grâu
- 70 g zahăr pudră
- 1/3 linguriță sare
- ½ linguriță praf de copt
- 100 g unt rece 82% grăsime
- 2 gălbenușuri de ou
- 30 ml apă rece
- 100 g miez nucă
- pentru umplutura de brânză:
- 450 g Hochland Brânză de vaci

- 120 g zahăr
- 3 ouă întregi
- 100 g smântână fermentată
- 50 g făină de grâu
- 1 linguriță pastă de vanilie
- Coaja rasă de la 1 portocală bio
- 100 g stafide
- 70 g unt topit
- Pentru sosul de caramel:
- 200 g zahăr
- 80 g unt 82% grăsime
- 250 ml frisca lichida 35% grăsime
- 1 linguriță extract vanilie
- 1/3 linguriță sare
- pentru decor:
- miez de nucă prăjită



MOD DE PREPARARE:

Pregătim blatul: Încingem cuptorul la 170 grade Celsius. Punem miezul de nucă în vasul unui blender și îl mărunțim, scoatem miezul tocat și îl lăsăm deoparte. În vasul aceluiași blender punem făina împreună cu zahărul, sarea și praful de copt.



Adăugăm untul rece tăiat cubulețe și pornim blenderul pentru câteva secunde până ce obținem o compoziție nisipoasă. Adăugăm gălbenușurile și apa și pornim din nou blenderul pentru câteva secunde până ce obținem un aluat care începe să se adune. La final încorporăm nuca tocată.



Coacem blatul: punem aluatul într-o formă de tort cu fund detașabil. Tapetăm fundul și pereții tăvii cu aluat, nivelăm cu ajutorul unei linguri. Dăm blatul la cuptorul încins pentru 15 minute, coacem blatul parțial. Scoatem blatul și îl lăsăm

deoparte.



Pregătim umplutura: Hidratăm stafidele în 70 ml apă. Într-un castron încăpător punem Hochland Brânză de vaci, adăugăm zahărul și amestecăm bine. Punem ouăle, stafidele hidratate și scurse de apă, apoi restul ingredientelor și amestecăm totul foarte bine până obținem o compoziție omogenă.



Coacem Pasca: turnăm compoziția în blat, nivelăm bine și dăm la cuptorul încins pentru 40 de minute. Scoatem Pasca din cuptor și lăsăm să se răcească complet, după care o dăm la frigider.



Pregătim caramelul: Într-o tigaie punem zahărul și dăm tigaia pe foc. Nivelăm zahărul pe toată suprafața tigăii și lăsăm să se caramelizeze la foc mic spre mediu. Între timp, într-un ibric încălzim frișca lichidă. Când zahărul este caramelizat, turnăm încet frișca lichidă încălzită, amestecând încontinuu. Adăugăm untul și mai gătim 2-3 minute, după care adăugăm extractul de vanilie și sarea. Lăsăm deoparte să se răcească complet la temperatura camerei.



Scoatem Pasca de la frigider, turnăm pe deasupra sosul de caramel, ornăm cu miez de nucă prăjită.



Este atat de fina si delicata!



Pasca cu nuci si caramel



Pasca cu nuci si caramel

Cheesecake cu caramel și nuci

written by Andreea



Cheesecake cu caramel și 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 și m-am tot gandit la el de-a lungul timpului cum să îl fac să fie și bun și aratos și ușor de preparat. Fara pic de modestie, a ieșit mai bun decât mi-am imaginat, la gust mă refer. La aspect, poate ar fi trebuit să mă lucrez, însă deja era prea târziu ca să îi mai pot face ceva.



Una peste alta, aș repeta oricând experiența acestui cheesecake căci gustul este de-a dreptul fabulos! Am decis să coc blatul pentru un gust mai bun. Insa umplutura a fost fara coacere, căci în ea am adăugat și caramel. In plus, fiind o umplutura mai fermă și mai consistentă, nu a fost nevoie să adăug în ea gelatina, ca la restul cheesecake-urilor fara coacere.



Cheesecake cu caramel și nuci

Referitor la blat: am spus că am ales să fac un blat copt. Dacă vă grabiți sau dacă vi se pare prea complicat să coaceți blatul, atunci folosiți biscuiți digestivi și unt, plus nuci tocate. Insa vă asigur că nu durează așa mult să pregătiți aluatul de biscuite și nici nu durează prea mult să îl coaceți. Eventual, faceți blatul cu o zi înainte și lăsați-l să se răcească complet. Tot atunci puteți face și caramelul. A doua zi puteți 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 frisca 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 frisca lichida pana obtineti o spuma usoara. Incorporati frisca 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 inauntru 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 inmuat 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!