

Cheesecake cu gutui

written by Andreea



Cheesecake cu gutui a fost desertul nostru festiv pentru astazi, de Sfantul Nicolae. De ceva timp incoace m-am tot gandit la un cheesecake cu arome de toamna si iarna, cu mirodenii calde si cu nuci.

Pe blog am tot pus retete de cheesecake (le gasiti pe toate AICI) cu multe si chiar foarte multe fructe. Marea majoritate a cheesecake-urilor mele sunt din cele fara coacere caci mi se par mai fresh si mai racoroase. Insa acum toamna cel mai bine merge un cheesecake copt, iar topping-ul de gutui este unul genial!



Mereu am incercat sa pun aromele astea de toamna si de iarna in cate un desert. Pe blog gasiti tortul cu mere si scortisoara care a fost incercat de multi cititori si tare apreciat. Va recomand cu caldura prajtura cu mere si scortisoara si tarta cu pere si scortisoara.

Ingrediente (pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm)

pentru blat:

- 250 g biscuiti digestivi
- 50 g biscuiti amaretti
- 50 g alune de padure prajite
- 150 g unt topit si racit

pentru umplutura:

- 250 g mascarpone

- 200 g crema de branza
- 150 g 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:*
- 3 gutui curatate de cotor
- 500 ml vin alb
- 100 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 1/2 pastaie vanilie
- 2 stelute anason
- 5 pastai cardamom
- 5 cuisoare
- 5 g gelatina
- 50 g alune de padure prajite



Cheesecake cu gutui

Incepeti mai intai cu gutuile, caci ele au nevoie de ceva timp sa se gateasca. Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Spalati bine de tot gutuile, curatati-le de cotor, dar lasati-le cu coaja. Taiati gutuile in felii si puneti-le intr-o tava. Peste feliile de gutui turnati vinul alb, zaharul, scortisoara, vanilia, anasonul, cardamomul si cuisoarele. Amestecati totul bine. Acoperiti tava cu folie de aluminiu si dati la cuptorul incins pentru 30 de minute. Dupa acest timp indepartati folia de aluminiu si mai gatiti gutuile inca 30 de minute. Ele trebuie sa fie moi dar inca ferme, sa nu se destrame.

Indepartati mirodeniile, puneti gutuile intr-o sita si lasati-

le sa se scurga. Recuperati lichidul din tava si puneti-l intr-un ibric. Puneti ibricul pe foc si lasati lichidul sa fiarba incet pana ce scade la jumatate. Lasati deoparte sa se raceasca.



Cheesecake cu gutui

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. La sfarsit vom pune aceasta tava intr-o tava cu apa, asa ca avem nevoie de o sigilare a tavii foarte buna.

Pregatiti blatul pentru cheesecake. Intr-un blender puneti biscuitii digestivi si biscuitii amaretti 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. Tot in blender adaugati alunele de padure si maruntiti-le cu ajutorul blenderului. Turnati alunele maruntite peste biscuitii macinati din 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 mascarpone, 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 gutui

Cautati o tava de friptura sau o cratita cu diametru mai mare, astfel incat sa va incapa in ea in ea tava cu cheesecake. Asezati tava cu cheesecake in tava mare, umpleti-o pana la jumătate cu apa fierbinte. Aveti grija sa nu turnati apa in tava de cheesecake. 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 gutui. 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.

Alternativ, puteti pune cheesecake direct in cuptor, fara tava cu apa si atunci veti obtine un cheesecake cu exteriorul auriu asa cum vedeti in poze aici la mine. Pentru ca tava mea de cheesecake nu a fost etans, in timpul coacerii, apa din tava a patruns in cheesecake. Asa ca imediat am scos cheesecake din tava cu apa si am continuat coacerea lui in cuptor ca pe orice prajitura obisnuita.

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. Hidratati gelatina in 3 linguri cu apa rece. Incalziti usor lichidul din ibric, stingeti focul. Adaugati gelatina hidratata si amestecati foarte bine pana ce gelatina este topita complet. Puneti gutuile scurse intr-un bol, peste ele adaugati amestecul de lichid si gelatina. Amestecati usor cu ajutorul unei linguri. Peste cheesecake-ul racit puneti felii de gutui, aranjati-le astfel incat sa aveti o gramajoara in centru. Tocati alunele de padure grosier. Presarati alunele tocate deasupra gutuilor. Optional, puteti decora cheesecake cu o steluta anason si un baton de scortisoara din mirodeniile cu care ati gatit gutuile.



Cheesecake cu gutui

Este un cheesecake foarte aromat si delicios!

Enjoy!

Pasca fara aluat

written by Andreea



Pasca fara aluat, desi este un preparat specific Sarbatorilor de Past, am inceput sa o prepar abia de cativa ani incoace. La inceput, denumirea mi s-a parut putin ciudata si nu credeam ca poate sa imi placa pasca fara aluat. Insa cand am incercat-o pentru prima data mi s-a parut atat de buna si gustoasa incat am decis sa o fac mai des! Asadar, daca vreti o varianta mai simpla, sau pur si simplu nu agreati aluatul de cozonac cu branza, atunci puteti face aceasta pasca fara aluat. Se preapara mult mai simplu si mai repede, iar gustul este pe masura! Daca nu va plac stafidele, le puteti inlocui cu merisoare sau agrise, spre exemplu. Si, ca o nota usor exotica, am optat si pentru fructe tropicale din compot de la SunFood.

Pasca fara aluat va sta pe masa noastra de Paste alaturi de un cozonac si cateva tipuri de prajituri usoare. Nu m-am gandit inca ce prajituri sa fac, insa ma gandesc la un desert usor la pahar, sau la Paris-Brest, panna cotta, sau trifle , pavlova cu ananas si rodii sau poate chiar pavlova cu fructe rosii

- Ingrediente pentru o pasca cu diametrul 22cm
- 1 conserva fructe tropicale SunFood
- 700g branza dulce de vaci
- 4 oua
- 150 g zahar
- 300 g smantana grasa
- 50 g faina
- 50 g gris
- 100 g unt moale
- coaja de la 1 lamaie
- 50 g merisoare uscate
- 1 praf sare
- 2 lingurite extract de vanilie



Pentru inceput incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti bine cu unt si tapetati cu faina o tava de tort cu unul detasabil cu diametrul de 22 cm.

Intr-un bol incapator puneti ouale, zaharul, extractul de vanilie si branza dulce de vaci



amestecati totul bine pana se incorporeaza toate.



Adaugati faina si grisul si coaja de lamaie rasa si incorporati din nou, avand grija sa nu ramana urme de faina sau gris neincorporat.

Adaugati coaja de lamaie



La sfarsit adaugati smantana si untul moale si mai amestecati bine inca o data.



Desfaceti conserva de fructe tropicale, scurgeti bine de tot fructele tropicale intr-un prosop uscat astfel incat sa nu mai aiba lichid. Adaugati-le in compozitia de branza.



Daca nu va plac stafidele, atunci puteti opta pentru merisoare uscate, asa cum am facut eu.



Amestecati pentru ultima data si turnati compozitia in tava de tort cu unel detasabil pregatita anterior. Puneti tava cu pasca pe o tava de copt si dati tava la cuptorul incins. Eu pun mereu o tava dedesubtul tavii de tort ca sa nu am surprize la copt, sa nu iasa aluatul sau untul topit pe langa marginile tavii.



Lasati la copt pentru 40 de minute, dupa care scadeti temperatura la 170 grade Celsius pentru inca 10-20 minute pana este aurie pe deasupra. Veti observa ca centrul pare inca lichid, insa dupa ce se va raci, va iesi o pasca bine inchezata.



Lasati sa se raceasca la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pana in momentul servirii.



Pasca fara aluat

Pudrati pasca cu putin zahar pudra daca doriti.



Pasca fara aluat

Si va puteti bucura de ea. Este o incantare! Atat de usoara si de pufoasa!



Noua ne-a placut tare mult si o sa o mai facem si maine!



Pasca fara aluat

Paste Fericit alaturi de cei dragi!



Pasca fara aluat

Cheesecake cu ananas si mango

written by Andreea



Cheesecake cu ananas si mango este un desert pe care il puteti pregati cu orice ocazie pentru ca este delicios si foarte usor de pregatit. Puteti alege ce fructe doriti voi, insa daca doriti o combinatie mai exotica, puteti incerca varianta cu mango. Pe blog veti mai gasi si alte idei de cheesecake precum deliciosul cheesecake cu cirese, un cheesecake cu banane si ciocolata, un foarte romantic cheesecake cu zmeura si rodii, cheesecake racoros cu lime, sau cheesecake-ul meu preferat din toate timpurile si my signature cheesecake cu cafea . Nu uitati ca puteti prepara si cheesecake aperitiv cu rosii, spre

exemplu.

De data aceasta eu am optat pentru un cheesecake mai exotic cu ananas si mango pentru ca imi place tare mult ananasul din conserva de la SunFood.

- Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:
- 250 g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit
- 300 g crema de branza
- 100 g mascarpone
- 100 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- coaja de la 1 lamaie
- 250 g frisca lichida 35% grasime
- 5 g gelatina granule
- pentru topping:
- 1 conserva ananas bucati SunFood
- 1 mango
- 50 g zahar
- sucul de la 1 lamaie
- 5 g gelatina granule



Pentru inceput desfaceti conserva de ananas si scurgeti bine ananasul intr-o sita. Pastrati intr-o cana lichidul ramas.



Puneti biscuitii intr-o pungă si pisati-i cu ajutorul unui facalet pana obtineti o compositie nisipoasa.



Turnati in pungă 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.



Intre timp pregatiti topping-ul de ananas si mango: Puneti ananasul bucati intr-o tigaie impreuna cu pulpa de mango taiata cubulete zaharul, lichidul ramas de la ananas si sucul de lamaie. Fierbeti totul la foc mic pana ce scade la jumatate.



Hidratati gelatina in 2 linguri de apa. Incorporati gelatina in amestecul de mango si ananas, stingeti focul si lasati deoparte.



Pregatiti compozitia de cheesecake: intr-un castron incapator amestecati crema de branza, mascarpone, zaharul, zaharul vanilat, coaja de lamaie. 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 de la frigider forma de tort, asezati in ea o folie de acetat. Turnati o jumatate din cantitatea de crema de branza, puneti 2 linguri din amestecul de ananas si mango, amestecati usor.



Pe deasupra turnati restul de crema de branza, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Dati cheesecake la frigider pentru 1 ora.



Dupa o ora turnati pe deasupra toppingul de ananas si mango, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Dati cheesecake la frigider pentru 3-4 ore sau lasati peste noapte.



Scoateti cheesecake de la frigider si eliberati-l din forma de tort, indepartati folia de acetat.



Ornati cu fistic tocat si frunze proaspete de menta.



Cheesecake cu ananas si mango

Taiati felii ajutandu-va de un cutit bine ascutit.



Cheesecake cu ananas si mango

Este delicios si racoritor



Cheesecake cu ananas si mango

o sa va placa mult!



Cheesecake cu ananas si mango

Cheesecake copt cu fructe de padure

written by Andreea



Cheesecake copt cu fructe de padure, blat crocant de biscuiti aromat cu unt, crema de branza si topping delicios de fructe de padure.

Cheesecake copt cu fructe de padure este dedicatia mea pentru iubitorii de prajituri cu branza si de pasca. Nu ma intelegeti gresit, si mie imi place pasca, insa de multe ori am impresia ca de multe ori are prea mult aluat si prea putina umplutura. Asa ca daca si voi sunteti ca mine, va propun acest cheesecake copt.

Pe blog la mine veti gasi mai multe retete de cheesecake, 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! Marea majoritate a cheesecake-urilor de care v-am spus sunt preparate la rece. Cheesecake-ul de azi, este unul copt pentru ca asta era si ideea, sa refac umplutura de pasca :). Pentru astazi eu am decis sa ii pun si un topping de fructe de padure facut in casa si fructe de padure proaspete. Bineinteles ca voi puteti sa puneti orice alte fructe doriti voi.

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:

- 300 g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit si racit

pentru umplutura:

- 200 g branza de vaci
- 200 g crema de branza
- 150 g zahar alb
- 4 oua
- 50 g amidon
- 100 g smantana acra
- 1 praf sare
- 2 lingurite extract de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie

pentru topping:

- 300 g fructe de padure congelate
- 70 g zahar
- sucul de la 1/2 lamaie
- 300 g fructe de padure proaspete (zmeura, coacaze, afine) si capsune



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. La sfarsit vom pune aceasta tava intr-o tava cu apa, asa ca avem nevoie de o sigilare a tavii foarte buna.

Pregatiti blatul pentru cheesecake. Intr-un blender puneti biscuitii 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 pungă tip ziplock, inchideti punga si cu un sucitor zdrobiti biscuitii pana obtineti o compozitie nisipoasa. 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 branza de vaci,

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, apoi smantana acra, sarea, extractul de vanilie si coaja de lamaie si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava.



Cautati o tava de friptura sau o cratita cu diametru mai mare, astfel incat sa va incapa in ea in ea tava cu cheesecake. Asezati tava cu cheesecake in tava mare, umpleti-o pana la jumatate cu apa fierbinte. Aveti grija sa nu turnati apa in tava de cheesecake. 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. Lasati cheesecake 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 topping-ul de fructe de padure. Intr-o craticioara puneti fructele de padure congelate, zaharul si sucul de lamaie. Amestecati totul bine si lasati sa fiarba la foc mic pentru 10-15 minute, amestecand din cand in cand, pana obtineti o compozitie groasa. Cu ajutorul unui blender vertical pasati compozitia pana obtineti un piure. Daca nu va plac samburii fructelor, in acest moment puteti strecura piureul printr-o sita deasa. Scoateti cheesecake de la frigider, eliberati-l din forma de tort si puneti pe deasupra un strat gros de piure de fructe. Pe deasupra puneti fructe proaspete dupa cum doriti. Dati din nou la frigider sau serviti imediat, dar, atentie, cheesecake sa fie rece! :).

Enjoy!



Cheesecake cu cirese

written by Andreea



Cate cirese pot incapa intr-un cheesecake? Cam cate vreau eu!
:P. Deci sa nu ma intrebati cam cate, ca nu va pot spune cu exactitate. Stiu doar ca am pus indeajuns cat sa imi convina mie :).

M-am gandit eu ca nu poate trece sezonul cireselor si anul acesta fara ca eu sa fac un cheesecake cu cirese. Si pentru ca in ceilalti ani am tot ratat momentul sa postez reteta, anul acesta mi-am luat inima in dinti si am zis ca prepar unul special ca sa il pun aici pe blog :). Asa ca iata-l!



Am facut un cheesecake mic, de 20 cm pentru ca nu are cine sa il manance la noi acasa, dar voi, daca vreti unul mai mare, de 24 cm, sa zicem, dublati cantitatile.

Ingrediente cheesecake 20 cm:

pentru blat:

150 g biscuiti petite beurre

100 g unt topit

2 linguri cacao

pentru umplutura:

250 g mascarpone

250 g branza grasa de vaci nesarata

150 g smantana acra 30% grasime

200 ml smantana lichida pentru frisca

15 g gelatina granule

100 g zahar pudra

2 lingurite zahar vanilat

150 g cirese fara samburi

pentru topping:

100 g cirese fara samburi

70 ml apa

100g zahar

1 lingura amidon

1 lingurita zahar vanilat

Pentru blat, maruntiti bine biscuitii cu ajutorul unui blender, adaugati cacaoa si untul topit. Amestecati totul in blender pana obtineti o masa nisipoasa. Varsati continutul intr-o tava de tort cu inel detasabil si presati amestecul bine pana ce formati un blat compact. Dati blatul la frigider pentru 10-15 minute.

Intre timp preparati umplutura: hidratati gelatina intr-un castron in 4 linguri de apa. Intr-un castron mare mixati crema mascarpone, branza de vaci, smantana acra, zaharul pudra si zaharul vanilat.

Topiti gelatina din castron la microunde pentru 15 secunde, adaugati 3 linguri din compozitia de branza si amestecati energic cu ajutorul unui tel. Puneti compozitia de branza si gelatina peste cea din castronul mare si incorporati repede.



Separat, mixati frisca lichida pana obtineti o frisca pufoasa, incorporati in crema de branza. Turnati o parte de compozitie peste blatul de biscuiti, adaugati din loc in loc o parte din ciresele taiate jumatati, puneti si restul de crema de branza, si din nou cirese taiate bucati.

Dati cheesecake la frigider pentru 4-5 ore, sau cel mai bine peste noapte.



Pentru topping: intr-o craticioara puneti ciresele impreuna cu zaharul si apa si lasati sa fiarba pentru 10-15 minute pana ce ciresele se inmoaie si formeaza un sos. Intr-un castronel adaugati 2 linguri de apa impreuna cu amidonul, amestecati bine si turnati in fir subtire peste ciresele din craticioara. Mai lasati pe foc cateva secunde pana ce sosul se ingroasa. Luati craticioara de pe foc, adaugati zaharul vanilat,

amestecati si lasati sa se raceasca la temperatura camerei. Scoateti cheesecake de la frigider, inlaturati inelul de tort, transferati cheesecake pe platoul de servit. Pe deasupra puneti topping-ul de cirese si ornati cu jumatati de cirese proaspete.



Taiati felii mari si serviti alaturi de prieteni :). Enjoy!

Brownie cheesecake

written by Andreea



Combinatia dintre prajitura cu ciocolata tip brownie si crema de branza este una speciala atunci cand vorbim despre aceasta prajitura. Pe langa faptul ca este gustoasa, contrastul dintre cele doua compozitii da un aspect tare placut acestor bucatele ciocolatoase.



In plus, se face foarte usor si se coace intr-un timp rapid. Deci, ce va mai puteti dori de la ea?

Ingrediente:

pentru o tava cu dimensiunile 20x20 cm

250 g ciocolata neagra (continut de cacao 70%)

150 g unt

100 g zaha brun
3 oua
1 lingura cacao
2 linguri faina
1 lingurita cafea instant
2 lingurite rom
1 praf sare
pentru compozitia de branza:
200 g mascarpone
1 ou
2 lingurite zahar vanilat



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti intr-un bol rezistent la temperaturi inalte ciocolata impreuna cu untul. Puneti bolul deasupra unei craticioare cu apa care fierbe si topiti ciocolata impreuna cu untul. Dati bolul la o parte si lasati sa se raceasca putin. Adaugati zaharul brun, ouale, faina, cacaoa, cafeaua instant, faina, extractul de rom si sarea. Amestecati totul bine pana se omogenizeaza complet.

Intr-un castron separat amestecati branza mascarpone la temperatura camerei impreuna cu oul si zaharul vanilat. Ungeti cu unt o tava de copt cu dimensiunile de 20x20 cm, turnati compozitia de ciocolata si nivelati bine. Din compozitia cu mascarpone luati cate o lingura si puneti din loc in loc peste compozitia de ciocolata. Treceti lama unui cutit printre cele doua compozitii astfel incat sa obtineti un aspect marmorat.

Dati tava la cuptorul incins pentru 15 minute, dupa care scadeti temperatura cuptorului la 150 grade Celsius si mai coaceti pentru 10 minute. Faceti testul scobitorii.

Scoateti prajitura din cuptor si lasati-o sa se raceasca complet.

0 puteti taia patratele atunci cand este racita complet.



Enjoy!