

Cheesecake cu afine si branza de vaci de vaci



Acest cheesecake cu afine si branza de vaci este foarte usor si racoritor, si a fost foooooarte apreciat de Bogdi ☺

Daca nu gasiti afine, puteti folosi coacaze negre, mure sau zmeura, ori alte fructe acrisoare.

E un **tort fara coacere**, foarte aromat! Mai ales daca se adauga cremei un strop de lichior de cocos, ceea ce eu n-am facut, ca sa manance si Bogdi dar am testat fiecare in farfuria proprie varianta asta si ne-a placut muuuult!!!

Nu e dulce chiar deloc, asa ca cine crede ca e mai „sweet” ca altii (noi da!!! ☺) sa mareasca cantitatea de zahar dupa bunul plac.

Ingrediente:

Pentru blatul de biscuiti:

- 175 g biscuiti sfaramati
- 75 g unt topit
- 50 g fulgi de nuca de cocos

Pentru crema:

- 12 linguri de apa fierbinte
- 50 g fulgi de nuca de cocos
- 4 foi gelatina sau 1 lingura gelatina granule
- 450 g crema de branza sau branza proaspata de vaci

- 300 ml smantana pentru frisca
- 6 linguri de zahar tos
- 125 g afine sau mure
- 1/2 lingurita de zahar pudra sau miere

Mod de preparare:

Ungeti si tapetati cu hartie o forma rotunda (24 cm), cu baza detasabila:



Pentru blatul de biscuiti, amestecati biscuitii cu untul topit:



...si cu 50 g. fulgi de nuca de cocos:



Asezati intr-un strat uniform in forma si dati la frigider pana cand pregatiti crema.



Pentru crema, incepeti prin a inmuia foitele de gelatina in apa rece (lasati-le cca. 5 minute), apoi stoarceti-le si topiti-le in 4 linguri de apa fierbinte. Daca folositi gelatina pudra, turnati-o peste apa fierbinte si amestecati pana se dizolva (in caz ca raman cocoloase, puneti amestecul intr-un vas la bain-marie sau la microunde, pana se topeste complet):



Amestecati nuca de cocos cu restul de apa clocotita:



Bateti frisca si amestecati cu crema de branza sau branza de vaci (daca folositi branza de vaci, treceti-o neaparat printr-o sita deasa sau folositi mixerul vertical pentru a face o pasta):



...apoi incorporati in amestecul cu nuca de cocos, gelatina si zaharul:



Turnati in forma peste baza de biscuiti:



Raciti timp de minim 4 ore. Desfaceti forma, desprindeti hartia si puneti prajitura pe platoul de servit:



Asezati deasupra un strat de afine sau mure:



Presarati zahar pudra sau miere...eu am presarat tot fulgi de cocos...si serviti !!! ☐

