

Cheesecake cu branza de vaci



Astazi e timpul pentru un cheesecake, un cheesecake cu branza de vaci, simplu si rapid. Cu baza din biscuiti, e adevarat, precum cel **fara coacere**...dar totusi, bine copt si foarte atragator!! ☐

Veti vedea, la finalul postarii, poza veche, unde cheesecake-ul e doar pudrat cu zahar, insa in poza cea noua il puteti admira cu un strat generos de piure de capsuni!

Cu alte variante, de ciocolata, caramel, voi reveni cat de curand!!!

Ingrediente:

Pentru baza:

- 150 g biscuiti digestivi sau simpli
- 80 g unt

Pentru crema:

- 500 g branza dulce de vaci
- 150 g zahar
- 3 oua mari
- 180 g smantana (acra, fermentata)
- 1 lingurita coaja de portocale rasa
- 1 lingurita coaja de lamaie rasa

Pentru decor:

- zahar pudra, ciocolata topita sau fructe de sezon (capsuni, zmeura)

Minunatul cheesecake refacut astazi, 3 martie 2022, sub forma de prajitura (forma aprox. 30/20 cm) :







La fel de delicios!!! ☐

Mod de preparare:

Pentru blatul de biscuiti, sfaramati biscuitii la robotul de bucatarie sau zdrobiti-i cu un sucitor. Topiti untul la microunde sau bain marie (nu-l lasati sa clocoteasca). Turnati untul topit peste biscuitii sfaramati si amestecati pana cand untul este absorbit complet de biscuiti.

Tapetati cu hartie de copt o forma de tort (cu inel detasabil) cu diam. de 24 cm. si asezati „aluatul” in forma, presand si nivelandu-l cu dosul unei linguri sau direct cu degetele. Tineti-l in frigider pentru cca. 15 minute, timp in care pregatiti crema.

Tot in timpul asta, incalziti si cuptorul la foc mic spre moderat (160 grade C).

Pentru umplutura de branza, bateti ouale cu zaharul pana se spumeaza. Separat, amestecati energic branza de vaci cu mixerul vertical, pana rezulta o crema fina. Adaugati in crema de branza ouale batute si smantana, precum si coaja rasa de citrice.

Rasturnati compozitia peste blatul de biscuiti si asezati forma intr-o tava de copt (tava de la aragaz). Se face asta ca metoda de precautie (unele tavi de copt nu sunt grozave deloc, si compozitia s-ar putea scurge).

Coaceti timp de o ora, o ora si 10-15 minute, dar nu mai mult. Centrul cheesecake-ului trebuie sa fie inca moale!

Opriti focul, deschideti usa cuptorului si lasati prajitura sa se raceasca in cuptor, apoi bagati-o la frigider unde o veti tine cel putin 5, 6 ore inainte de a o scoate din forma. Eu o las intotdeauna la frigider peste noapte.

Taiati cheesecake-ul in felii si serviti-l cu fructe pasate impreuna cu o lingura de zahar pudra sau cu ciocolata topita. Ori mult mai comod si simplu, cum am facut si eu: pudrat cu zahar praf

