

Cheesecake cu cafea



Acest cheesecake cu cafea este uimitor!!!! Nu stiu sa va spun ce-mi place mai mult la el: crema spumoasa de cafea...sau poate baza de fursecuri?! :))

E ceva de vis, e una din retetele alea care-ti raman pe veci in suflet. Sau in memoria...stomacului! ☐

Ideea cu fursecurile, ca baza, in loc de-un blat obisnuit de biscuiti sau unul copt, vine de la Ina Garten, pe care o admir nespus!!!

Sper sa il incercati, pentru ca e si usor de facut, e fara coacere si e absolut delicios!!!!!! Un **tort cu cafea** pe placul tuturor, nu doar al pasionatilor acestei bauturi!

Ingrediente:

Pentru „blat”:

- o portie de **fursecuri cu cafea si ciocolata neagra**

Crema de nes:

- 500 g branza mascarpone
- 500 g smantana pentru frisca
- 200 g zahar
- 2 lingurite nes (cu varf)
- 2 linguri zahar nerafinat (brun)
- 100 ml lapte fierbinte

Ornare:

- fulgi de ciocolata neagra

Mod de preparare:

Ungeti o forma de tort (cu diam. de 26 cm) cu ulei.

Preparare crema de cafea:

Bateti frisca lichida, rece, impreuna cu zaharul, intr-un bol tinut cu 10 minute inainte la frigider (puneti si paletele mixerului la frigider, odata cu bolul). Bateti cca. 2-3 minute incontinuu, pana cand prinde consistenta:



Bateti branza mascarpone cateva secunde (puteti sa folositi 250 g crema de branza si 250 g mascarpone); adaugati un praf de sare (cat luati cu doua degete) si amestecati bine.

Amestecati nesul cu zaharul brun si laptele fierbinte. Lasati sa se raceasca putin apoi incorporati in branza mascarpone. Vetii obtine o crema spumata:



Amestecati foarte bine (cu o spatula) cele doua compozitii si impartiti crema rezultata in trei parti (se lasa apoi deoparte).

Asamblare cheesecake:

In continuare, asezati un strat de fursecuri cu cafea la baza formei; rupeti bucati din alte fursecuri (mai putin reusite) si puneti-le in spatiile goale:



Turnati o parte din crema peste stratul de fursecuri:



Mai puneti un strat de fursecuri:



Acoperiti cu inca o parte de crema si cu un ultim strat de fursecuri:



Tortul se termina cu ultima portie de crema, nivelata frumos. La final, veti avea 3 straturi de fursecuri si 3 straturi de crema.

Cheesecake-ul se lasa neaparat la frigider peste noapte!!!



Ornare tort:

Se aseaza tortul pe un platou si se acopera cu un strat de ciocolata neagra, tocata (eu aveam o cutiuta cumparata):



Cand il serviti, il taiati felii cu un cutit foarte bine ascutit (nu zimtat!), cu grija, fara graba, apasand constant daca intalniti vreun blocaj...adica vreo bucatica de ciocolata neagra, rebela, ascunsa in vreun fursec ☐





E savuros, nu foarte dulce, cu gust puternic de cafea!!!!!!!!!!

Il ador! :))



Laura Sava