

Cheesecake cu ciocolata alba



Nu am gasit un tort mai potrivit pentru Duminica Floriilor decat acest cheesecake cu ciocolata alba, **fara coacere!!**

Umplutura pufoasa de ciocolata alba, blatul de cacao si bucatelele de ciocolata neagra care au finalizat acest desert minunat, l-au facut sa fie unanim apreciat ☐

A fost exact asa cum mi l-am inchipuit: delicios!!!!

Ingrediente:

Blat de biscuiti:

- 180 g biscuiti Oreo
- 200 g biscuiti cu unt
- 2 linguri cacao
- 180 g unt

Umplutura de branza:

- 400 g crema de branza Philadelphia
- 150 g zahar pudra, vanilat
- 200 g ciocolata alba
- 300 g smantana pentru frisca
- 4 foi gelatina sau 6 g gelatina granule

Pentru decor:

- 3 linguri cacao
- o lingurita scortisoara
- o lingurita nes (optional)
- 50 g ciocolata neagra (minim 50% cacao)
- 50 g ciocolata neagra, rupta in bucatele

Mod de preparare:

Preparare blat de biscuiti:

Se unge bine cu ulei o forma rotunda, cu diam. de 24 cm.

Pentru blatul de biscuiti, se maruntesc biscuitii in robotul de bucatarie (sau se pun intr-o pungă și se zdrobesc cu sucitorul de lemn). Se topește untul și se lasă câteva secunde să se răcorească, după care se amestecă cu biscuitii sfărâmați fin. Se răstoarnă amestecul de biscuiti în formă unsă și se apasă cu dosul unei linguri, pentru a obține un strat cât mai uniform. Se pune la frigider, până e gata umplutura de branza.

Umplutura de branza și ciocolata alba:

Se pun foitele de gelatina la înmuiat într-un castronel cu apă rece (puneti apă multă, pentru că foile să se poată hidrata cum trebuie). Lasati-le cca. 10 minute.

Între timp, se bate branza cu zahărul pudră câteva secunde, să se dezmoștească □ Ciocolata albă se rupe în bucățele și se topește, la bain-marie sau la microunde, împreună cu 100 g frisca lichidă (nebatută). Se lasă puțin să se răcorească, apoi se adaugă foile de gelatina, stoarse în pumn, una câte una, amestecând foarte bine după fiecare.

Crema de ciocolata se toarna peste compozitia de branza si se amesteca cateva secunde, cu mixerul sau cu o lingura/spatula. Restul de 200 g smantana pentru frisca se bate cu mixerul pana cand prinde consistenta, cca. 2 minute (tineti bolul la congelator, impreuna cu paletele mixerului, inainte de a bate frisca). Frisca batuta se adauga in compozitia de ciocolata si se amesteca usor, cu o spatula, pentru a ramane aerata!

Finalizare tort:

Se scoate forma cu blatul de biscuiti din frigider si se toarna crema de ciocolata peste blat. Se niveleaza si se acopera cu folie transparenta.

Cheesecake-ul se tine la frigider minim 3-4 ore, pana se intareste crema, dar sfatul meu este sa il lasati peste noapte.

Pentru a-l putea felia mai usor, scoateti-l din frigider cu aproximativ 30 de minute inainte de a-l servi, pentru ca altfel va va fi greu sa-l taiati.

Ornare tort:

Acoperiti-l cu pudra de cacao amestecata cu scortisoara si nes (printr-o sita), feliatii-l in felii potrivite si trasati cateva dare de ciocolata neagra, topita, chiar in momentul in care le aduceti la masa:



Laura Sava



Ataaat de gustos!!! ☐

Desigur, daca vreti, puteti sa acoperiti tortul cu un piure de fructe: capsuni, zmeura sau fructe de padure, dar noua asa ne-a placut mult, mult de tot!!!!

Laura Sava



Sfat: Puteti pastra cheesecake-ul in frigider, acoperit cu folie, 2-3 zile, iar biscuitii Oreo ii puteti inlocui cu biscuiti simpli cu cacao sau ciocolata.