

Cheesecake cu gutui, fara coacere



Asta cred ca este cel mai bun cheesecake cu gutui, fara coacere, din lume! Si nu neaparat fiindca gutuile de anul asta au fost mai mult decat perfecte...ci si pentru ca ne-a adunat pe toti in jurul lui, ca intr-o zi de mare sarbatoare ☐

Cand le-am rupt din pom („rupt” e prea mult zis, pentru ca in momentul in care le atingeam, picau) si i le-am aratat lui Bogdi, a fost uluit de galbenul lor divin si de mirosul lor incredibil! Si-a tinut nasucul in puful lor parfumat cateva secunde bune si se tot minuna!

I-am dat sa guste din cea mai frumoasa gutuie, dupa ce-am sters-o un pic de maneca, dar i-a facut gura punga ☐

Eu, insa, am mancat aproape una intreaga, asa cum mancam in copilarie.

Pentru Bogdi, asadar, am inventat un **cheesecake** cu gutui, fara coacere, absolut delicios!!!

Nu va pot spune ce ne-a placut mai mult la el, totul a fost incredibil de buuun!!! Iar daca nu aveti gutui, folositi caise, cum facut aici: **Cheesecake cu caise** sau mango!!!!

Ingrediente:

- 200 g piscoaturi
- pudra de scortisoara

Blat de biscuiti:

- 250 g biscuiti cu unt (simpli)
- 150 g unt 80% grasime
- 15 g cacao

Compot de gutui:

- 3 gutui mari (500-520 g)
- sucul de la 1/2 de lamaie
- 500 ml apa
- 180 g zahar
- o pastaie de vanilie
- o steluta de anason
- 2 cuisoare
- un baton scortisoara sau 1 lingurita scortisoara pudra

Crema de mascarpone:

- 500 g mascarpone
- 150 g zahar pudra (vanilat)
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule (1 plic)
- 200 ml smantana pentru frisca

Iata adevaratele vedete ale acestei retete ☐





Mai bune si mai frumoase decat oricand!!!



Mod de preparare:

Faceti mai intai compotul de gutui: punem apa cu zaharul, batonul de scortisoara, batonul de vanilie (despicat, pentru a extrage semintele de vanilie), steluta de anason si cusioarele intr-o oala, pe foc, cca. 8 minute. Lasati la fiert, la foc moderat, amestecand din cand in cand.

In acest timp, stergeti gutuile de puf si spalati-le rapid. Taiati-le pe langa cotor, in bucati, care mai apoi vor fi taiate in felii subtiri. Stropiti-le imediat cu zeama de lamaie, ca sa nu se innegreasca!

In continuare, le adaugam in siropul clocotit si le lasam la fiert 10 minute, la foc mic si cu capac. Lasam la racit, fara sa mai amestecam in el.

Se scot apoi, cu o paleta cu gauri, feliile de gutui si se aseaza pe un platou (lat) cu mare grija, sa nu se rupa. Daca se poate, asezati-le in asa fel incat sa nu se suprapuna.

Se scot din sirop 250 ml, pentru insiroparea piscoturilor. Restul de sirop se pune din nou pe foc, la foc mare, cca. 5-6 minute (fara capac). Acest sirop mai gros se va turna peste feliile de gutui, la finalul tortului.

Pregatim acum blatul de biscuiti: zdrobim biscuitii la robot sau ii punem intr-o punga si ii zdrobim cu sucitorul. Topim untul si il amestecam cu firimiturile de biscuiti si cu pudra de cacao.

Amestecul se rastoarna intr-o forma cu diam. de 26 cm, a carei baza si margini au fost in prealabil unse cu ulei. Se apasa bine cu dosul unei linguri, pentru ca „masa” de biscuiti sa se aseze cat mai uniform si sa acopere bine baza formei. Forma se pune la frigider, pana cand e gata crema.

Pentru crema, punem foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece si le lasam 10 minute la hidratat. Daca folositi gelatina granule, puneti doar 150 ml apa peste gelatina.

Bateti branza mascarpone cu zaharul vanilat cateva secunde si amestecati-o cu frisca lichida, nebatuta. Scoateti foile de gelatina din apa si topiti-le la microunde sau la foc mic. Gelatina granule nu se mai scurge, pentru ca va absorbi aproape toata apa. O topiti asa cum e.

Luati apoi doua, trei linguri din crema si amestecati-o cu gelatina topita; abia dupa aceea o puteti rasturna in toata crema, amestecand energic. Impartiti crema in doua parti egale.

Finalizare tort: turnati jumatate de crema peste blatul de biscuiti si nivelati. Asezati un strat de piscoturi, inmuiate scurt in compotul de gutui pus deoparte. Puneti piscoturile unele langa altele si taiati-le, daca e cazul, ca sa acopere in totalitate stratul de crema. Turnati cealalta jumatate de crema si nivelati.

Puneti in frigider pentru minim 2 ore, dupa care ornati cheesecake-ul cu feliile de gutui de pe platou. Turnati sosul gros de scortisoara pe fiecare gutuie si presarati, daca vreti, inca putina pudra de scortisoara.

Nu va pot descrie in cuvinte cat de bun a fost!!!!

Fara siropul de scortisoara:



Cu sirop de scortisoara!!! Muuult sirop ☐



Detaliu:



Si sectiunea a fost uimitoare!!!



Va poftim si pe voi, cu mare drag, sa gustati o felie din acest tort cu aroma de toamna ☺



Laura Sava