

Cheesecake cu lichior de whisky si miere



Un tort absolut delicios acest Cheesecake cu lichior de whisky si miere!!!

Un tort cu branza Mascarpone si aroma de whisky, si, foarte important, un tort „la rece”, adica **fara coacere**, pe care i l-am facut lui tati de Sfantul Ion, cu maxima intarziere!!!!!!

N-am reusit decat acum sa i-l fac, fiindca ultimele 2 saptamani au fost extrem de neplacute pentru noi.

Cauza...din nou gradinita lui Bogdi, care a devenit cosmarul vietii mele...

In fine, nici nu mai vreau sa-mi amintesc...l-am mutat pe Bogdi la o alta gradinita, unde situatia e cu totul alta iar el e, in sfarsit, asa cum sunt milioane de copii din lumea asta: fericit si fascinat ca merge la gradi ☺

Ingrediente pentru 12 felii:

Pentru blat:

- 250 g piscoturi, biscuiti sau fursecuri
- 150 g unt
- un praf de scortisoara (1/2 lingurita)

Pentru crema si ornat:

- 575 g crema de branza de vaci (Mascarpone)
- 200 ml **lichior de whisky**
- miere, dupa plac □
- 1 lingurita de scortisoara
- 6 foite gelatina alba
- 250 ml smantana pentru frisca
- 1 lingura pudra de cacao
- 80 g ciocolata topita si „turnata” in placute sau biscuiti trasi in ciocolata

Pentru voi, prieteni dragi!!!

*Laura
Sava*



Mod de preparare:

Pentru blatul de cheesecake, puneti biscuitii sau fursecurile, ori piscoturile, cum am folosit eu, intr-o punga.

Zdrobiti-le cu sucitorul sau, mai usor, macinati-le la blender:



Laura Sava

Ungeti cu ulei fundul unei forme de tort cu diam. de 26 cm.
Topiti untul. Pesmetul din biscuiti se framanta cu unt topit si cu
praf de scortisoara:



Lauro Sava

Compozitia se repartizeaza in forma:



Lauro Sace

Nivelati cu dosul lingurii sau cu fundul unui pahar. Dati blatul la rece cca. 20 de minute:



Pentru crema, amestecati crema de branza cu miere, pusa dupa gust:



Adaugati apoi **lichiorul de whisky**:

*Lavro
Sava*



...si scortisoara:



Laura Gace

Foitele de gelatina se inmoia in multa apa rece timp de aprox. 10 minute.

6 foite de gelatina din asta alba echivaleaza cu un pliculet de gelatina granule, care are 10 grame, dar eu nu recomand gelatina granule la torturi sau prajituri.

Totusi, daca aveti la indemana doar gelatina la plic, puneti doar 100 ml apa rece deasupra si lasati tot 10 minute, pana se umfla.



Foile de gelatina se scurg apoi de apa si se dizolva la foc mic sau la microunde. Granulele de gelatina nu se mai scurg ci se topesc asa cum sunt (cu lichidul care a mai ramas).

Gelatina topita se toarna in fir subtire peste compozitia de branza si se amesteca energic (sau daca nu ati mai „lucrat” cu gelatina si vreti sa fiti siguri ca procedati corect, luati 2-3 linguri din crema de branza si adaugati-o in gelatina fierbinte, amestecati bine si de-abia dupa aceea turnati totul in crema):



Laura Sava

Crema rezultata se acopera cu folie transparenta (folia sa atinga crema, pentru a nu face pojghita) si se lasa la rece.
Se bate frisca si se inglobeaza in crema de indată ce aceasta începe să se intarească (după vreo 10-15 minute). Eu am facut exact invers, am turnat crema peste frisca, fiindcă bolul în care aveam crema era deja neincapator:



Laura Sava

Asa arata crema gata:



Laura Sava

Crema se repartizeaza peste blatul din biscuiti:



Laura
Sava

Se acopera cu un capac sau folie transparenta si se da la rece cel putin 5 ore...

Eu, ca de obicei, nu m-am grabit si am lasat tortul pana a doua zi in frigider, cand arata asa:

*Laura
Sava*



Eu am scos foarte usor blatul, care era compact, nu sfaramicios,
ceea ce m-a bucurat nespus ☺



*Laura
Sava*

La final, am decorat tortul cu praf de cacao si cu biscuiti de ciocolata (puteti folosi placute de ciocolata facute in casa):



Laura
Sava

Sectiune!!!



*Laura
Sava*

Prima degustare ☐

*Laura
Sava*



Felia mea ☺



*Laura
Sava*

Portia lui tati si a lui mami, dragii de ei, ca doar sarbatoreau impreuna ☺



*Laura
Sava*

A fost delicios!!! E cu siguranta un tort ce binedispune ☺, foarte aromat si cremos.

Tati, si noi toti, am fost pur si simplu incantati!!!