

Cheesecake cu prune



Am primit acum cativa ani o carte de bucate in limba germana (Love Mioara+Cami ☺), cu tot felul de retete cu fructe, frumos ilustrata, de unde va aduc si aceasta prajitura cu prune pe care eu am numit-o Cheesecake cu prune.

Nu are crema de branza dar are Quark, ingredientul minune ☺ , si cele mai gustoase prune, prune anaspet, dulci si zemoase, din prunii nostri ce strajuiesc gradina.

Imi pare rau de n-am cuvinte ca nu am reusit sa fac poze cu sutele de prune, stranse din doar trei, patru pomisori, prune mari cat

pumnul, ca niste ringlote, din cauza ca exact atunci cand le-am strans ploua de se rupea cerul iar fulgerele inspaimantau natura :))

E un **cheesecake** cremos si aromat, pe care sper sa-l incercati si voi!!!

Ingrediente:

Blat:

- 200 g unt
- 350 g faina
- 175 g zahar
- un ou mare
- 1-2 linguri apa foarte rece

Umplutura:

- 800-900 g prune, bine coapte
- 2 linguri zahar
- 150 g unt
- 200 g zahar
- 6 oua mari
- 500 g branza Quark
- 300 g smantana grasa (fermentata)
- 60 g amidon

Pentru stratul crocant (optional):

- 100 g miez de nuca
- 4 linguri zahar
- o lingurita rasa scortisoara pudra

Mod de preparare:

Se spala prunele, se taie in jumatati si li se scot samburii. Se amesteca cu 2 linguri de zahar si se lasa sa stea pana cand

preparam restul retetei. Ideal ar fi sa le lasati, cu o noapte inainte, la frigider.

Pentru blat, se taie untul rece in bucatele. Faina, zaharul, oul si untul se amesteca cu carligele de la mixer (cele special, de aluat). Cand aluatul se aduna putin, se adauga apa rece ca gheata si se continua framantatul cu mainile pana se obtine un aluat neted. Se face o bila de aluat, se infoliaza si se pune la frigider pentru minim 40-50 de minute. Daca va grabiti tare, tare, il puteti pune la congelator vreo 20 de minute. Eu asa am facut ☐

Cand aluatul e gata, se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc mic spre mediu) si se unge cu unt o tava de aproximativ 20x30 cm. Bila de aluat se intinde putin in maini si se aseaza in mijlocul tavii. De acolo, se intinde catre margini cu degetele, fara niciun stres, pana cand acopera uniform tava. Daca raman goluri, rupeti bucatele de aluat din alta parte, unde e mai mult, si acoperiti golul. E un aluat pe care il puteti manevra foarte usor, iar dupa coacere va arata minunat, oricum l-ati aseza :)) Eu l-am mai aranjat un pic cu rola mica, de intins aluatul.

Pentru umplutura, se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul pana se spumeaza usor; se adauga ouale, pe rand, amestecand foarte bine dupa fiecare. Nu va stresati daca vedeti ca aluatul pare ca taiat, adaugati ouale cu incredere si amestecati bine! In continuare, se amesteca quark-ul cu smantana si cu amidonul si se toarna peste compozitia cu oua. Se amesteca totul foarte bine si se toarna apoi peste aluatul din tava. Masa de branza se acopera cu prunele taiate pe jumatate, asezate unele langa altele foarte strans (cu partea bombata in aluat).

Cheesecake-ul se coace cca. 50 de minute si se lasa la racit in cuptor!!! Sa nu-l lasati mai mult la copt, chiar daca vi se pare ca nu e facut. Daca miscati tava, veti vedea ca umplutura pare destul de lichida si „tremura”, dar asta-i cheesecake-ul!!!! ☐ Dupa ce se raceste, interiorul se intareste.

Se tine la frigider cateva ore bune, dupa care se poate orna cu nuci caramelizate (eu nu le-am mai facut). Astfel, se caramelizeaza zaharul (aveti grija sa nu ardeti caramelul, pentru ca devine amar!) si se adauga nucile, taiate in jumatati. Se amesteca bine si

se rastoarna pe o bucata de hartie de copt, sa se raceasca. Le puteti rasfira asa cum sunt deasupra prajiturii sau le puteti zdrobi usor. Se pudreaza cu putina scortisoara.

Scoateti cheesecake-ul din frigider cu cca. o ora inainte de a-l servi, pentru ca blatul sa se mai „dezmozteasca”.

Iata-l, taiat in bucati maaari si delicioase!!! :))





Sfat: Amidonul se poate inlocui cu praf de budinca (de vanilie).
Puteti folosi si faina, dar numai 40 de grame. De asemenea,
smantana acra o puteti inlocui cu smantana pentru frisca (30%
grasime).