

Cheesecake fara coacere cu Oreo si Merenda



Cheesecake fara coacere cu Oreo si Merenda, aceasta este reteta pe care am creat-o cu minunatiile aduse din Grecia: **Merenda** si conserva de lapte condensat! ☐

Am adus eu si iaurt grecesc, si Feta, dar ingredientele-cheie raman intotdeauna cele mentionate la inceput :))

Oreo sunt luati de pe drum (iubesc opririle in benzinariile din Serbia ☐), iar restul din magazinele noastre, ce par atat de sterse acum...

E un desert dulce tare, asa cum ii sta bine unui desert cu amprenta greceasca. O gura de cheesecake, o gura mare de apa rece. Perfect! :))

Nu m-am desprins inca de Grecia, se vede...mai am nevoie de macar doua, trei saptamani in balonul meu plin de fericire!!! Cand inchid ochii seara, in patul meu super confortabil, revad toate zilele petrecute acolo.

Pe Bogdi cel mai mult, haha, cum inoata si se lupta cu valurile (intr-o scufundare a gasit o stea de mare care ii gadila causul palmei!!!!!!), soarele fierbinte, briza, mirosul de calamari prajti si de tzatziki, portiile imense de inghetata...imi amintesc si cum am mers doua zile cu autobuzul, fiindca ni s-a stricat masina...si cum a intrat Bogdi cu telefonul in apa :)))

Cheesecake-ul e delicios si se face foarte usor, asa ca sper din tot sufletul sa-l incercati!!!

Ingrediente:

Blat Oreo:

- 370 g biscuiti Oreo
- 100 g biscuiti cu unt
- 200 g unt
- 2 linguri cacao (15 g)

Crema Cheesecake:

- 400 g crema de branza Philadelphia
- 200 ml smantana pentru frisca
- 397 g lapte condensat indulcit (o conserva)
- 3 foi gelatina alba

In plus:

- 250 g Merenda sau alta crema de alune cu cacao
- 2 linguri Merenda pentru ornat

Sfat: Daca nu vreti ca cheesecake-ul sa fie atat de dulce, nu mai

puneti stratul de Merenda peste blatul de biscuiti ci folositi crema de alune doar pentru ornat! Mai ales ca, daca afara este foarte cald, stratul de Merenda se va „topi” si veti felia putin mai greu prajitura.

Laura
Sava



Laura
Sava



Mod de preparare:

Blat cu biscuiti Oreo, fara coacere:

Pregatim blatul prima data: macinam atat biscuitii Oreo, cu tot cu crema, cat si biscuitii cu unt la robotul de bucatarie. Desigur, ei se pot marunti, cat mai fin, si cu sucitorul (se pun mai intai intr-o punga). Topim untul si-l amestecam cu „praful” de biscuiti. Adaugam cacaua si amestecam totul foarte bine.

Ungem cu ulei o forma de aprox. 28×19 cm (baza+marginile), preferabil, dotata cu un inel detasabil. Compozitia de biscuiti se rastoarna in tava si se niveleaza (se apasa) cu dosul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Se pune la frigider cca. 30 de minute. Blatul rezultat va fi mai moale decat unul clasic de cheesecake, dat fiind faptul ca are in compositie si crema de la biscuitii Oreo, dar nu va ingrijorati, il veti putea felia foarte bine si e chiar cu mult mai gustos!!! :))

Crema Cheesecake:

Scoateti crema de branza Philadelphia din frigider si puneti la inmuiat foitele de gelatina in multa apa rece pentru cca. 5-8 minute. Scurgeti-le apoi si topiti-le la microunde sau intr-o craticioara, la foc mic. Aveti grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de incheiere! In cateva secunde e topita, asa ca amestecati des si nu va stresati! □ Lasati deoparte apoi, sa se raceasca putin.

Se bate smantana pentru frisca intr-un bol inalt (sa nu fie tare, ca pentru ornat) si se amesteca cu laptele condensat indulcit, turnat in suvoi subtire (mixerul sa mearga continuu). La final, veti obtine o compositie spumoasa in care veti incorpora gelatina topita, dar nu toata, dintr-o data, ci puneti mai intai 2, 3 linguri de crema in gelatina topita, amestecati bine si de-abia dupa aceea turnati gelatina in restul de crema. Amestecati energic cu mixerul. In felul asta, crema nu va face cocoloase... Puneti crema rezultata la frigider pentru cateva minute (maxim 10).

In acest timp, se toarna Merenda peste blatul de biscuiti si se niveleaza cat mai uniform. Se pune din nou in frigider.

La final, scoateti crema de la rece si amestecati-o cu branza Philadelphia, batuta cateva secunde inainte cu mixerul, pentru a o

dezmorti ☐ Crema cheesecake e gata! Se toarna peste stratul de Merenda turnat mai devreme peste blatul de biscuiti si se niveleaza frumos. Cheesecake-ul se acopera cu folie transparenta si se lasa la frigider minim 8 ore. Eu l-am lasat peste noapte, cum fac mereu cand pregatesc dulciuri cu gelatina.

Ornare:

La final, se traseaza, cu lingura, cateva dare de Merenda pe suprafata prajiturii si se presara cativa fulgi de ciocolata sau orez expandat cu ciocolata ori alte cereale mici (multumesc Amalia, pentru generozitate! ☐)





Laura Sava



Laura Sava

A fost mai mult decat delicios!!!! ...si chiar daca, atunci cand il feliam, stratul de Merenda facea sa imi alunece crema spumoasa de pe cutit ☹ , noi tot l-am savurat cu maaaare pofta!!!!!!



Laura Sava

Iata de unde am fost nevoiti sa plecam :)))



Iata cea mai frumoasa scoica gasita de Bogdi:



Si iata-l si pe Patrick! ☐



Laura Sava



Pentru voi, prieteni dragi!!!! <3



Laura Sava