

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 prajiti 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

Laura
Sava



Laura
Sava



Mod de preparare:

Se pregateste blatul de Oreo prima data: se macina atat biscuitii

Oreo, cu tot cu crema, cat si biscuitii cu unt la robotul de bucatarie; se pot marunti, cat mai fin, si cu sucitorul (se pun mai intai intr-o punga). Se topeste untul si se amesteca cu „praful” de biscuiti. Se adauga cacaua si se amesteca totul foarte bine. Se unge 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!!! :))

In continuare, se scoate crema de branza Philadelphia din frigider si se pun la inmuiat foitele de gelatina in multa apa rece pentru cca. 5-8 minute. Se scurg apoi si se topesc la microunde sau intr-o craticioara, la foc mic. Aveti grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare! In cateva secunde e topita, asa ca amestecati des si nu va stresati! □ Se lasa 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 dezparti □ 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.

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! ☺)





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



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!

Pentru voi, prieteni dragi!!!! <3



Inghetata cu Merenda



M-am intors, dragilor!!!! M-am intors din prea frumoasa Grecia exact asa cum am plecat, adica cu o reteta de inghetata, inghetata cu Merenda, dulce tare si gustoasa! Ei bine, nu chiar asa cum am plecat, fiindca acum sunt mai bronzata ☺ Si mai relaxata, si mai bucuroasa...desi am trecut prin niste peripetii pe care n-o sa le insir aici... Sper ca si voi sunteti bine, sanatosi, si pregatiti de inghetata!!!!!! :))

Merenda este Nutella grecilor, daca nu stiati...iar noi nu pierdem niciodata ocazia de a ne intoarce acasa cu cate o galetusa :))) Din care mi-am propus sa mai fac macar inca un desert, fiindca, pe zi ce trece, galetusa mea se tot goleste. E atat de buna intinsa pe paine, cu un pahar de lapte rece!!!!

Va trimit cei mai dulci pupici!!! ...si, pana la urma, e bine si acasa! ☺

Ingrediente:

- 200 g lapte condensat indulcit (la conserva)
- 80 ml lapte evaporat (pentru cafea)
- 120 g iaurt grecesc, cremos
- 180 g Merenda (sau o alta crema tartinabila de alune cu cacao)
- orez expandat cu ciocolata sau alte cereale mici, pentru copii ☐

Mod de preparare:

Se amesteca toate ingredientele iar compositia rezultata se pune la congelator pentru minim 5 ore. Daca o vreti foarte fina, o puteti amesteca cu mixerul vertical. Eu am lasat-o cu „bucatele” de Merenda prin ea si am mai adaugat si cateva chocolate toasted rice, adica niste cereale mici, din orez, crocante, pentru un plus de aroma si pentru a constrasta mai bine cu crema fina, matasoasa, de Merenda. Nu multe, un pumn de cereale, rapandite deasupra.

Iata delicioasa Merenda, la galetusa de 1 kilogram!!! ☐



Daca vi se pare imposibil de dulce ☐ , adaugati una-doua linguri de cacao neagra (dar nu mai mult). Iar daca nu aveti Merenda, folositi Nutella!!!

