

Cheesecake Raffaello înghetat



Cu acest Cheesecake Raffaello înghetat imi iau la revedere de la voi, prieteni dragi...dar nu pentru mult timp! La sfarsitul lui iulie voi reveni, sper eu, cu forte proaspete...si cu retete noi de pe meleagurile elene ☐

Dar pana atunci, trebuie sa va spun cat de buuun e acest **cheesecake** cu blat de cocos, fara gluten (am folosit faina de cocos), si crema Raffaello, o crema atat de usoara, de vara (fara frisca). Foooarte bun!!! ☐

Il puteti savura si dupa ce sta la frigider peste noapte, numai ca va trebui sa folositi un cutit extrem de bine ascutit, alfel nu veti obtine felii frumoase, blatul de cocos fiind destul de sfaramicios. Înghetat, inasa, e cu totul alta poveste! Si e perfect in felul asta, acum cand termometrele iau foc ☐

Desigur, blatul din nuca de cocos poate fi inlocuit cu un blat fara coacere, un blat de biscuiti sau piscoturi (aveti aici mai multe idei: **fara coacere**).

Imi va fi taaaare dor de voi!!!!!! <3

Ingrediente:

Blat de cocos:

- 5 albusuri
- 180 g zahar
- 125 g fulgi din nuca de cocos
- 50 g faina de cocos
- o lingurita praf de copt

Crema Raffaello:

- 500 g Mascarpone
- 80 g zahar pudra vanilat
- 397 g lapte condensat indulcit
- 500 g Creamy Quark sau iaurt grecesc
- 6 foite de gelatina sau 10 g gelatina granule (1 plic)
- 120 g bomboane Raffaello (12 bucati)
- 150 g napolitane cu nuca de cocos (glazurate cu ciocolata alba)

Ornat:

- 120 g bomboane Raffaello (12 bucati)
- 30 g fulgi din nuca de cocos

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc potrivit). Ungeti cu ulei baza si marginea unei forme de tort cu diametrul de 26 cm; presarati baza formei cu 2 linguri fulgi de nuca de cocos.

Preparare blat:

Se bat albusurile spuma cu zaharul (cu mixerul). Se adauga apoi

fulgii de nuca de cocos, faina de cocos si praful de copt si se amesteca totul foarte bine cu o spatula, de data asta. Compozitia se rastoarna in forma pregatita, se niveleaza si se pune la copt pentru cca. 20 de minute. Cand blatul e bine racorit, se trece cu lama unui cutit la baza lui (pentru a-l desprinde de forma) dar nu se scoate din forma.

Crema Raffaello:

Se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece, intr-un bol incapator, timp de aproximativ 10 minute. Daca folositi gelatina la plic, puneti granulele de gelatina intr-un bol micut si turnati peste ele doar 100 ml apa rece. Lasati la inmuiat tot 10 minute.

In acest timp, se bate branza Mascarpone cu zaharul pudra vanilat, la viteza mare, cateva secunde; se toarna laptele condensat indulcit, pe care il puteti gasi si sub denumirea de „lapte concentrat”, la conserva, si se amesteca scurt; se adauga apoi Quark-ul sau iaurtul grecesc. Foitele de gelatina se scurg de apa si se topesc la microunde sau intr-un ibric, la foc mic. Se topesc rapid, in doar cateva secunde, asa ca fiti foarte atenti sa nu le tineti mai mult, pentru ca isi vor pierde puterea de intarire. Se procedeaza la fel si cu granulele de gelatina, numai ca nu mai trebuie scurse de apa ci se topesc asa cum sunt (chiar daca a mai ramas putina apa neabsorbita).

Se iau apoi doua, trei linguri din crema si se amesteca cu gelatina topita; de-abia dupa aceea se rastoarna in crema ramasa in bol si se amesteca energic. La final, se adauga napolitanele cu cocos tocate si bomboanele Raffaello taiate in bucati (eu am taiat fiecare bomboana in 3 iar migdala din mijloc in jumatate). Crema se rastoarna peste blatul de cocos si se niveleaza.

Servire si ornare:

Tortul se acopera cu folie alimentara transparenta si se lasa la congelator pana a doua zi. Inainte de servire, tortul se lasa sa se „dezghete” usor, cca. 15 minute, dupa care se orneaza cu fulgi de cocos si bomboane Raffaello:



Laura Sava

Se feliaza si se savureaza cu poftaaaa!!!! ☐



Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo



Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo!!

Prieteni dragi, am lipsit tare mult de langa voi, stiu, dar am revenit cu un tort suuper fain, Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo, un **tort pentru copii**, la care am „muncit” cu mare drag, pentru ca i-a fost dedicat Amaliei, frumoasei mele nepotele care a implinit 11 ani!!!!

Ea colectioneaza animalutele astea de cand era micuta si isi dorea mult de tot ca tortul de la ziua ei sa aiba tema „Littlest Pet Shop”. Si sa contina neaparat Oreo!!!! ☐

Ne-am sfatuit cateva zile, inainte de petrecere, si am inventat acest **tort Oreo**, cremos si nemaipomenit de bun, pe care l-au savurat cu mare pofta toti invitatii ei. Inclusiv Bogdi, hehee!!! :))

La multi ani, Amalia noastra draga!!!!!! Sa cresti mare, sa fii mereu cu zambetul pe buze, pentru ca atunci esti si mai frumoasa, si sa nu te plictisesti niciodata de citit! Noi toti, in frunte cu mosu', te iubim nespus!

Si nu pot sa inchei acest intro emotionat (si poate un pic cam lung ☹) fara sa-i multumesc Ralucai pentru ajutorul acordat la ornarea tortului. Si cand zic ca „m-a ajutat” vreau de fapt sa zic ca ea a facut 99% din treaba :)))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 300 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat
- 4 oua (medii)
- 50 g unt (80% grasime)
- 50 g ulei de cocos solid
- 200 g zahar tos
- 90 g ciocolata cu 50% cacao
- 150 g smantana acra, fermentata
- 60 ml lapte gras
- 1/2 lingurita esenta de vanilie

!!! Smantana sa fie din aia pentru ciorba ☹ , iar daca nu aveti ulei de cocos, folositi tot unt.

Crema Oreo:

- 500 g branza mascarpone
- 250 g branza Quark
- 150 g lapte condensat indulcit
- 250 ml smantana pentru frisca
- 25 g zahar pudra vanilat
- 180 g biscuiti Oreo (Double Oreo)
- 154 g biscuiti Oreo (Chocolate Cream)
- 4 foi gelatina

!!! Daca nu gasiti Quark, folositi 125 g crema de branza Philadelphia+125 g iaurt gras (grecesc)

Glazura de ciocolata:

- 150 g ciocolata cu lapte
- 60 ml smantana pentru frisca
- 100 g unt (80% grasime)

Strat de crema colorata:

- 250 g branza mascarpone
- zahar pudra dupa gust
- colorant alimentar verde si rosu

In plus:

- rulouri cu ciocolata
- bombonele colorate
- flori de napolitana

Acestea au fost figurinele pe care le-a ales Amalia (din multele pe care le are ☐)



Mod de preparare:

Preparare blat:

Se incinge cuptorul la 170 grade C (foc potrivit, domol) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma cu diam. de cca. 30 de cm. Puteti folosi si o forma clasica de tort cu diam. de 26 cm, numai ca va iesi mai inalt.

Eu am avut nevoie de un blat mai mare, la baza, de aceea am folosit cea mai mare forma din dotare :))

Deci, se cerne faina impreuna cu praful de copt si bicarbonatul intr-un bol incapator. Se lasa apoi deoparte.

In continuare, se separa ouale. Galbenusurile se amesteca cu laptele caldut iar albusurile se bat cu un praf de sare si 100 g zahar, spuma tare.

Untul si ulei de cocos, ambele la temperatura camerei, se bat cu mixerul, la viteza mare, cu restul de zahar: 100 g. Se adauga apoi galbenusurile si se amesteca totul bine.

Ciocolata se rupe in bucatele si se topeste la microunde sau la bain-marie. Se toarna in compozitia cu galbenusuri si se amesteca scurt.

Se adauga acum ingredientele uscate (faina+praful de copt+bicarbonatul), urmate de smantana. La final, se adauga albusurile spuma si se amesteca cu o spatula, pana se omogenizeaza. Aluatul obtinut se toarna in forma si se niveleaza. Blatul se coace cca. 40 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Se lasa la racit in forma, dupa care se taie in doua, pe jumatate.

Blaturile rezultate se pot insiropa daca vreti, cu putin lapte indulcit. In acelasi fel am copt si blatul 2, cel mic, numai ca am injumatatit cantitatile.

Crema cu Oreo:

Se pune prima data gelatina la inmuiat in multa apa rece pentru cca. 8-10 minute.

In acest timp, se bat cele doua creme, mascarpone si quark, ambele la temperatura camerei, cu laptele condensat indulcit (gros ca un caramel, la conserva, nu la cutie, pentru ca acela e pentru cafea si nu e bun). Smantana pentru frisca se bate bine cu zaharul pudra si se inglobeaza.

Foitele de gelatina se scot din apa si se topesc la microunde sau la bain-marie. Aveti grija ca se topesc foarte repede, in cateva secunde, asa ca fiti cu mare grija! Stiti deja ca gelatina nu are voie sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchegare, dar nu strica sa mai reiau ☐

Pentru ca gelatina sa nu faca cocoloase, va sfatuiesc sa nu o

turnati pur si simplu in crema, ci sa adaugati doua, trei linguri de crema in gelatina topita si apoi sa adaugati totul in crema. Biscuitii Oreo se zdrobesc, nu foarte fin, ori la robot, ori pusi intr-o punga ce se inchide etans si apoi zdrobiti cu sucitorul. Crema iese mai buna daca raman bucatele mai mari de Oreo!

Finalizare tort:

Se umplu blaturile cu crema Oreo si se lasa la frigider peste noapte.

A doua zi, se scoate tortul si se acopera cu glazura de ciocolata, pe care o faceti punand toate ingredientele intr-o oala, la foc mic, pana cand se topeste ciocolata (o rupeti mai intai in bucatele).

Lasati crema sa se raceasca si apoi o tineti la frigider pentru cca. o ora sau pana cand vedeti ca s-a intarit.

Marginile tortului se ung din belsug cu crema de ciocolata (si suprafata, dar doar in strat subtire).

Stratul de crema colorata:

Se prepara foarte usor: se amesteca mascarpone cu colorantul dorit si zahar pudra dupa gust si se acopera suprafata tortului.

Tortul se orneaza cu bombonele colorate, rulouri de ciocolata si figurine LPS.

Iata cum ne-a iesit noua:

Laura Sava





Prim-plan, foarte colorat!!! ☐



Tare dragalase mai sunt animalutele astea!!!! Mi-a fost tare drag sa le pozez:



Aici am lasat loc pentru lumanarele!!! ☐



Tortul e delicios, nu-l pot descrie in cuvinte!!!! Priviti-i numai pe copii cat de nerabdatori erau sa il atace!!!!!!!!!!!! ☐





Laura Sava



Laura Sava

...si era sa uit de sectiune!!! ☐



Cam ravasita ea, cum a scapat din mainile celor mici, da' grozav de buna!



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 „dezmoarteasca”.

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).

Cheesecake cu caise

Laura Sava



Daca e ceva ce-l bucura nespun pe tati meu drag, pe langa cafeaua de dimineata (de la el am mostenit eu felul in care imi beau cafeaua, adica satios ☐) sau cartile pe care le citeste, ori emisiunile lui Morgan Freeman (preferate si de Bogdi ☐), ar fi casa in care a crescut si in care locuim si noi astazi.

Casa asta, care ii evoca atatea crampeie de viata. Si mai ales gradina, gradina care, pe vremuri, cand parintii lui traiau, era mai mult decat imbelsugata. Noi, din pacate, nu prea facem mare lucru, doar calcam pe urme demult sterse...

Livada cu meri, peri, pruni, gutui si, mai nou, caisi (nectarinul ne-a cam parasit) il bucura intr-atat, in fiecare vara, incat se transforma intr-un copil :)) Ma cheama sa fac poze, sa vad cat de tare s-au copt corcodusele, arde de nerabdare sa stranga fructele, care lui i se par intotdeauna prea coapte, desi nu sunt...iar eu ii fac pe plac ☐

Pentru ca a imbatranit si vreau sa-l vad fericit si impacat. Pentru el am pregatit astazi un **cheesecake** cu caise, fara coacere, nemaipomenit de bun si aromat, cu caise culese de el, din gradina.

I-a placut mult, mult de tot, asa ca sunt fericita!!!

Ingrediente:

Blat de biscuiti:

- 150 g biscuiti cu cacao
- 150 g biscuiti cu vanilie
- 140 g unt
- 50 g ciocolata neagra (50% cacao)

Crema de caise:

- 500 g Quark (cu iaurt)
- 1 conserva lapte condensat indulcit (397 g)
- 8 foite gelatina sau 12 g gelatina granule
- 600 g caise foarte coapte, moi

Caise in sirop:

- 600-700 g caise intregi, bine coapte
- 160 ml apa
- 100 g zahar

Decor:

- 50 g fistic crud

Pentru voi, cu mare drag!!



0 alta reteta suuuper buna cu caise aveti aici: **Pandispan cu caise**

Caisele noastre:







...si tati meu drag, care le culege ☐



Laura Sava

Laura Sara



Mod de preparare:

Ungeti bine cu ulei o forma de 26 cm (baza si marginile), cu inel detasabil.

Pentru blat, pisati biscuitii la robot sau puneti-i intr-o punga si maruntiti-i cu sucitorul de lemn. Topiti untul, taiat in bucatele, la microunde sau la bain-marie; adaugati ciocolata rupta in bucatele si amestecati energic, pana cand se topeste. Turnati totul peste biscuiti si amestecati foarte bine.

Compozitia rezultata se rastoarna in forma unsa si se niveleaza cu ajutorul unei linguri (cu dosul lingurii). Apasati bine stratul de biscuiti, pentru a fi cat mai uniform. Blatul de biscuiti se lasa la frigider cca. 20 de minute.

Crema

Pentru crema, puneti prima data gelatina la inmuiat. Daca folositi

foite de gelatina, ceea ce eu mereu va recomand sa folositi atunci cand e vorba despre creme de tort sau prajituri, puneti foitele la inmuiat in multa apa rece, intr-un bol incapator (puneti multa apa, pentru a se putea hidrata foarte bine).

Dupa vreo 2 minute, dezlipiti foitele din apa, daca e cazul, pentru ca au tendinta de a se lipi unele de altele. Lasati-le apoi sa se umfle cca. 10 minute.

Daca insa folositi gelatina la plic, puneti granulele de gelatina intr-un bol micut si turnati peste ele doar 150 ml apa rece. La fel, lasati la inmuiat cca. 10 minute.

In acest timp, se amesteca branza quark cu laptele condensat indulcit, gros ca un caramel, nu din cel pentru cafea, care e foarte lichid (eu n-am avut nevoie de mixer, am amestecat foarte bine cu spatula). Caisele se spala si se fac piure cu mixerul vertical sau se trec prin sita. Am mentionat ca trebuie sa fie foooarte coapte?! Sigur da ☐ Se lasa apoi deoparte.

Finalizare crema: se scurg foitele de gelatina si se topesc, cu grija, intr-un bol micut, la microunde sau la bain-marie. Eu le topesc la microunde, pentru ca imi e mai la indemana si e si cea mai rapida varianta: in nici 10 secunde, foitele de gelatina se topesc perfect! Aveti mare grija sa nu dea in clocot, pentru ca gelatina isi va pierde calitatile de inchezare.

In continuare

Se iau apoi trei, patru linguri din crema si se amesteca cu gelatina topita; de-abia dupa aceea se rastoarna in crema ramasa in bol si se amesteca energic. Procedati la fel si cu granulele de gelatina, cu mentiunea ca acestea nu se mai scurg de apa ci se topesc asa cum sunt, cu putina apa ramasa (restul de apa va fi absorbita de granule).

La final, se toarna piureul de caise in crema alba si se amesteca cu spatula, usor, de cateva ori, nu mai mult, pentru a crea un efect marmorat.

Se scoate forma cu blatul de biscuiti din frigider; se toarna crema de caise si se niveleaza. Se acopera cu folie transparenta (folia

sa atinga crema) si se lasa la frigider minim 4 ore. Eu, ca de obicei, va sfatuiesc sa lasati tortul peste noapte la frigider.

Servire

Inainte de servire, preparati siropul din apa+zahar, puse la fiert, la foc mediu, timp de 5 minute. Taiati caisele pe jumatate si puneti-le, pe rand, in siropul fierbinte. Lasati-le cca. 2 minute si intoarceti-le de cateva ori pana le scoateti. Lasati-le sa se raceasca si apoi asezati-le, cat de frumos puteti □ , pe toata suprafata tortului.

Maruntiti fisticul si presarati-l printre jumatatile de caisa. Mai turnati putin sirop peste ele, daca vreti :)))

Laura Sava



Laura Sava



A iesit o minunatie!!!!!!



Laura Sava





V-am pastrat si voua, credeati ca v-am uitat??? ☐



Sfat: Puteti folosi caise in compot, in locul celor proaspete.

Cheesecake la tava cu ciocolata si unt de arahide



Untul de arahide nu e chiar pe placul oricui, astfel ca nu te poti comporta decat intr-un singur fel atunci cand vine vorba despre el: admiti ca il adori sau ca-l detesti!!! ☐ Bogdi meu drag il iubeste!!! De ziua lui, acum doi ani, cand era inca in „febra” Minecraft, i-am facut un **tort** pliiin cu unt de arahide. Astazi va arat un cheesecake la tava cu ciocolata si unt de arahide, pe care i l-am facut tot lui.

Pentru ca asa am simtit eu ca ii pot ridica moralul, acum, in pragul tezelor si al stresului de final de an scolar.

Si am avut dreptate: i-a placut la nebunie!!!! :))

Ingrediente:

Blat de biscuiti:

- 380 g biscuiti (cu unt)
- 200 g unt

Umplutura:

- 125 g unt de arahide
- 150 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra (minim 50 % cacao)
- 200 g smantana pentru frisca
- 200 g zahar pudra
- 2 oua
- 500 g branza Quark
- 60 g amidon (sau 50 g faina)
- 100 ml lapte

In plus:

- 150 g nuci caju

!!! Daca va place cum arata si va face rau cu ochiul ☹ , dar nu va place untul de arahide, inlocuiti-l cu aceeaasi cantitate de nutella. N-am incercat, dar ma gandesc ca ar fi idee buna!!! Dati-mi de stire, va rog, daca il incercati in felul asta!!! De asemenea, daca nu gasiti Quark, folositi 250 g crema de branza (Philadelphia)+250 g iaurt gras (cremos).

0 bucatica de **Cheesecake** pentru voi!!



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se unge o forma de aprox. 20 x 30cm cu ulei.

Se piseaza biscuitii la robot sau se pun intr-o punga si se zdrobesc cu sucitorul de lemn. Se topeste untul si se amesteca cu biscuitii. Compozitia se rastoarna in forma pregatita si se niveleaza cu dosul unei linguri. Se da la cuptor pentru cca. 7 minute, dupa care se scoate si se lasa deoparte. Nu stingeti cuptorul!

Pentru umplutura, se rupe ciocolata (si cea cu lapte si cea neagra) in bucatele si se amesteca cu smantana dulce, lichida. Se pun intr-o craticioara si se tin pe foc mic, pana cand se topeste ciocolata. Se adauga untul de arahide in ciocolata fierbinte si se amesteca totul foarte bine.

Separat, intr-un bol, se bat ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete); se adauga zaharul pudra si se amesteca cateva secunde

bune, pana se spumeaza usor. Se toarna quark-ul si-apoi laptele amestecat cu amidonul, putin cate putin, ca si la budinca. La sfarsit, se adauga compozitia de ciocolata si unt de arahide. Se toarna amestecul rezultat in forma, peste stratul de biscuiti copti si se scutura usor tava, pentru a obtine o suprafata neteda. Nucile caju (puteti folosi alune sau nuci) se toaca cu cutitul si se presara, cat mai uniform, deasupra cheesecake-ului.

Se coace cca. 35 de minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca la temperatura camerei. Se pune apoi in frigider si se lasa peste noapte.

A doua zi, se feliaza in bucati potrivite, care se pot orna cu ciocolata topita, si se savureaza!!!! ☐





Laura Sava



Laura Sava

Trandafirii nostri mi-au inspirat si-nveselit postarea:





Pentru Bogdi meu drag...si pentru voi ☐



Laura Sava