

Mini Cheesecake fara coacere cu lemon curd



Acum un an, exact acum un an, treceam printr-o operatie pe care-am asteptat-o toata viata. M-am dus razand in sala de operatii, iar cei de-acolo au crezut, mai mult ca sigur, ca sunt ticsita ☹️ Astazi, acum, cand va scriu aceste randuri, ma simt atat de eliberata, atat de fericita!!! Cat de frumoasa e clipa aia care schimba totul. Care iti scutura viata de rau si o schimba-n bine.

Dragilor, sarbatoriti impreuna cu mine aceasta zi. Si pe cea de maine, de poimaine...fiecare zi, cu fiecare minut si secunda (daca ar citi Bogdi ce scriu acum, l-ar imita pe Shia LaBeouf si-ar spune: „Do it, just do it!” ☹️). Nu e un speech motivational tot intro-ul asta al meu, ci o impartasire a bucuriei. Am facut, de la inceputul anului si pana acum, mai multe retete decat am facut in ultimii doi ani!!! Dar ce vorbesc eu de retete...am facut tot ce nu am putut face

inainte...

I'm unstoppable today ☑

Aceasta reteta de Mini Cheesecake fara coacere cu lemon curd va este dedicata voua. Pentru ca mi-ati fost mereu alaturi!!! Si lui Bogdi, pe care il iubesc cum doar Dumnezeu ne iubeste pe noi, probabil. Si lui Cipi, care m-a invatat sa fiu puternica si mi-a demonstrat ca pot fi si fericita. Si, nu in ultimul rand, parintilor mei, care merita toata dragostea si recunostinta!!!

Ingrediente:

- 12 biscuiti rotunzi, cu crema de vanilie
- 12 linguri **lemon curd** (sau mai multe, cum vreti)

Pentru crema:

- 250 g crema de branza Philadelphia
- 200 g branza Mascarpone
- o conserva lapte condensat indulcit (400 g)
- 50 ml lapte
- 4 foite gelatina sau 5 g gelatina granule

Mod de preparare:

Se tapeteaza o forma de muffins cu forme speciale de silion (ungeti formele in interior cu ulei).



Se aseaza la baza fiecarei forme un biscuit de vanilie:



Se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece (daca folositi gelatina pudra, apa sa treaca doar cu doua degete peste gelatina). In ambele cazuri, gelatina se lasa 10 minute la hidratat.

In continuare, se incalzeste laptele si se pune gelatina; foitele se scurg bine de apa si abia apoi se pun in lapte dar gelatina granule se pune asa cum e, cu restul de apa din bol. Se amesteca bine.

Intr-un bol inalt, se bat cele doua tipuri de branza; se toarna laptele condensat indulcit si se amesteca totul foarte bine. Se iau 2, 3 linguri din crema si se amesteca cu gelatina topita in lapte. Se rastoarna totul in bolul cu crema si se amesteca energic (cu mixerul).

Crema se pune cu lingura peste biscuitii din forme (puneti cate o lingura in fiecare forma si apoi inca una, pentru a fi siguri ca crema se distribuie uniform):



Puneti mini cheesecake-urile la frigider pentru minim 3 ore:



Scoateti-le apoi cu grija din forme (la mine s-au mai deformat, pentru ca nu am uns formele):



Laura Sava

Se servesc cu cate o lingura mare de crema de lamaie!!!



Trandafirii i-am rupt din fata casei, special pentru aceasta reteta, pentru voi ☺





Sunt savuroase si racoritoare, si, cum mereu spun, delicioase!!! ☐



Laura Sava

