



# Cheesecake (copt)

Dificultate mediu

Timp de preparare 15 min.

Timp total 7h 20 min.

Mărime porție 12 felii

## Ingrediente

### Baza

- 120 g unt, tăiat cuburi, plus pentru uns forma
- 250 g biscuiți simpli  
sau 250 g biscuiți digestivi
- 30 g zahăr brun

### Umplutura

- 750 g brânză cremă
- 120 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
- 220 g zahăr extrafin
- 1 ½ linguriță zahăr vanilat făcut în casă  
sau 1 linguriță extract natural de vanilie
- 3 ouă
- 1 gălbenuș

### Valori nutritive per 1 felie

Calorii 3263 kJ / 780 kcal

Proteine 16 g

Carbohidrați 59 g

Grăsimi 53 g

Fibre 1 g

## Preparare

### Baza

1. Ungeți bine cu unt fundul și marginile unei forme cu fund detașabil (Ø 20 cm).
2. Puneți untul în bol și topiți **2 min./100°C/viteza 1**.
3. Adăugați biscuiții și zahărul și zdrobiți **10 sec./viteza 7**.
4. Repartizați amestecul pe fundul formei cu fund detașabil. Cu ajutorul unei linguri sau cu mâinile, presăți amestecul pentru a obține un strat compact și uniform. Puneți tava în frigider timp de 30 minute.
5. Preîncălziți cuptorul la 220°C și spălați bolul.

### Umplutura

1. Puneți brânza cremă, frișca, zahărul și zahărul vanilat în bolul de mixare și mixați **20 sec./viteza 4**.
2. Adăugați ouăle și gălbenușul și amestecați **20 sec./viteza 4**. Turnați compoziția peste baza crocantă.
3. Puneți forma într-o tavă de copt, pe șina de jos a cuptorului timp de 10 minute (220°C). Reduceți temperatura la 150°C și mai coaceți 45-50 minute sau până când compoziția se întărește aproape complet. Lăsați prăjitura în cuptorul stins, cu ușa întredeschisă, timp de o oră. Lăsați-o să se răcească la temperatura camerei, apoi acoperiți-o și puneți-o în frigider timp de minimum 4 ore înainte de a o tăia felii și a servi.

### Obiecte utile

formă cu fundul detașabil (Ø 20 cm), frigider, cuptor, tavă de copt

### Recomandări & Sfaturi utile

- - Lăsând prăjitura în cuptorul stins, cu ușa întredeschisă, evitați ca suprafața ei să crape. Dacă, totuși, apar crăpături, le puteți masca fie pudrând prăjitura cu zahăr, fie decorând-o cu frișcă bătută, cu sos caramel, sos de ciocolată sau coulis de fructe.
- - **Cheesecake cu lămâie sau limetă:** în etapa 6, adăugați coaja rasă și zeama de la 2 limete sau lămâi mici. Decorați prăjitura cu coajă sau bucăți de lămâie ori limetă.
- - **Cheesecake cu zmeură:** după etapa 7, spălați bolul. Puneți 150 g zmeură în bol și mixați **30 sec./viteza 10**. Strecurați piureul printr-o sită fină, în bol. Puneți 2 linguri de zahăr în piureul de zmeură și apoi adăugați-l în compoziția necoaptă de cheesecake, cu o linguriță. Faceți vârtejuri de sos în compoziție, folosind o scobitoare sau un bețișor pentru frigărui. Coaceți conform instrucțiunilor.