



Cheesecake cu afine

Dificultate ușor

Timp de preparare 20 min.

Timp total 8h 55 min.

Mărime porție 8 felii

Ingrediente

Blat

- 85 g unt nesărat, tăiat cuburi (2.5 cm), plus pentru uns
- 225 g biscuiți graham, ruptți în bucăți
- 1/8 linguriță sare

„Vârtej” de afine

- 55 g zahăr
- 1 lămâie, doar coaja subțire, fără partea albă, plus 2 linguri zeamă, împărțită
- 170 g afine, proaspete, plus pentru ornat
- 1 linguriță gelatină pudră, neîndulcită

Umplutura de cheesecake

- 55 g zahăr
- 1 lămâie, doar coaja subțire, fără partea albă, plus 2 linguri zeamă, împărțită, plus coajă, pentru ornat
- 115 g frișcă lichidă, 30-40% grăsime
- 1 linguriță gelatină pudră
- 225 g cremă de brânză, la temperatura camerei, tăiată cuburi (2.5 cm)
- 115 g iaurt simplu
- 1/8 linguriță sare

Valori nutritive per 1 felie

Calorii 1766 kJ / 422 kcal

Proteine 5 g

Carbohidrați 42 g

Grăsimi 5 g

Fibre 2 g

Preparare

Blat

1. Ungeți ușor cu unt o formă cu fundul detașabil (Ø 20 cm) și dați-o deoparte.
2. Puneți untul în bolul de mixare și topiți **3 min./75°C/viteza lingura**.
3. Adăugați biscuiții graham și sarea și zdrobiți **15 sec./viteza 8**. Întindeți amestecul la baza formei cu fund detașabil. Apăsați ferm cu mâinile sau cu reversul unui pahar plat, pentru a obține un strat compact și dați la frigider, cât timp preparați umplutura. Spălați bolul de mixare.

„Vârtej” de afine

1. Puneți zahărul și coaja de lămâie în bolul de mixare și pulverizați **10 sec./viteza 10**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați afinele, gelatina și 2 linguri zeamă de lămâie, puneți coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, apoi gătiți **5 min./100°C/viteza 1**. Transferați într-un castron, acoperiți cu folie alimentară și congelați timp de 15 minute pentru a se răci. Spălați bolul de mixare.

Umplutura de cheesecake

1. Puneți în bolul de mixare zahărul și coaja de lămâie, introduceți paharul de măsurare și pulverizați **10 sec./viteza 10**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați frișca lichidă și gelatina și încălziți **6 min./90°C/viteza 2**.
3. Adăugați crema de brânză, iaurtul, 2 linguri zeamă de lămâie și sarea și amestecați **20 sec./viteza 4**.
4. Turnați amestecul de cheesecake peste blat. Puneți cu lingura amestecul cu afine dat deoparte, pe suprafața cheesecake-ului și trageți o frigăruie prin amestec, pentru a crea vârtejuri. Acoperiți cu folie alimentară și dați la frigider până este încheșat (aprox. 8 ore). Chiar înainte de a servi, ornați cu coajă de lămâie și afine.

Obiecte utile

formă cu fundul detașabil (Ø 20 cm), frigider, folie alimentară, frigăruie de lemn