



Cheesecake (necopt)

Dificultate ușor

Timp de preparare 20 min.

Timp total 5h 30 min.

Mărime porție 8 felii

Ingrediente

- 200 g biscuiți simpli
- 80 g unt nesărat, moale
- 250 g apă
- 90 g gelatină îndulcită, cu aromă de lămâie (pentru 500 g lichid) (vezi recomandarea)
- 400 g cremă de brânză
- 200 g frișcă lichidă, 35% grăsime
- 40 g zahăr

Glazura de gem

- 200 g gem (de orice fel) (ex. căpșune, zmeură, prune)
- 2 linguri zeamă de lămâie
- 1 - 2 lingurițe gelatină pudră instant (5 g) (vezi recomandarea)
- 50 g apă

Valori nutritive per 1 felie

Calorii 2351 kJ / 562 kcal

Proteine 10 g

Carbohidrați 52 g

Grăsimi 35 g

Fibre 1.03 g

Preparare

1. Puneți biscuiții în bol și mărunțiți **5 sec./viteza 10**.
2. Adăugați untul și mixați **5 sec./viteza 5**.
3. Repartizați amestecul pe fundul unei forme antiaderente cu fundul detașabil (Ø 24-26 cm). Cu ajutorul unei linguri sau cu mâinile, presăți amestecul pentru a obține un strat compact. Puneți tava în congelator. Spălați bolul.
4. Puneți apa în bol și încălziți **5 min./100°C/viteza 1**.
5. Adăugați gelatina cu gust de lămâie, brânza cremă, frișca lichidă și zahărul și mixați **20 sec./viteza 5**.
6. Scoateți forma cu fund detașabil din congelator și transferați conținutul bolului în aceasta. Puneți la rece, în frigider, până când prăjitura se întărește (aprox. 4 ore). Spălați bolul de mixare.

Glazura de gem

1. Puneți gemul, zeama de lămâie, gelatina fără aromă și apa în bolul de mixare și încălziți **3 min./80°C/viteza 2**.
2. Lăsați amestecul să se răcorească timp de 10 minute și apoi turnați-l peste cheesecake, după ce acesta s-a întărit. Puneți din nou prăjitura în frigider timp de minimum o oră. Serviți rece.

Obiecte utile

formă cu fundul detașabil (Ø 24-26 cm), congelator, frigider

Recomandări & Sfaturi utile

- Gelatina pudră pentru deserturi conține gelatină, zahăr și arome. Puteți înlocui 90 g gelatină pudră cu gust de lămâie, pentru deserturi, cu 10 g gelatină pudră fără aromă, 80 g zahăr și coaja rasă de la 1 lămâie.
- Puteți înlocui gelatina pudră (nu cea pentru deserturi) cu foi de gelatină: folosiți aceeași cantitate de gelatină și înmuiați foile în apă rece timp de câteva minute. Scurgeți și stoarceți foile înmuiate și adăugați-le în compoziție.