

CHEESECAKE CU FRUCTE DE PADURE



PREPARARE
1 ora



GATIRE
15 minute

TIMPUL TOTAL
1 ora 15 minute



CATEGORIE
Desert

BUCATARIE
Americana



SERVIRE
16 portii

CALORII
452 kcal

INGREDIENTE

Blat

- 150g biscuiți digestivi, mărunțiți;
- 5-6 linguri de unt;
- 25g zahăr alb sau brun (opțional).

Crema

- 220g cremă de brânză sau mascarpone;
- 220g brânză de vaci slabă;
- 60g smântână slabă;
- o jumătate de linguriță extract de vanilie;
- 2 pliculețe sau 20g de gelatină;
- 120g zahăr pudră;
- 500g fructe de pădure proaspete.

MOD DE PREPARARE

1. Pune biscuiții într-o pungă pe care o poți sigila și folosește un sucitor pentru a-i mărunți;
2. Amestecă biscuiții digestivi mărunțiți cu untul și zahărul opțional într-un vas. Într-o formă pentru prăjituri, apasă acest amestec cu o lingură sau cu degetele curate până când se lipește de fundul vasului și de pereții acestuia. Lasă forma la răcit pentru cel puțin o oră
3. Amestecă brânza de vaci și crema de brânză cu mixerul până când amestecul

devine cremos;

4. Adaugă smântâna, zahărul și extractul de vanilie. În timp ce combini aceste ingrediente, adaugă gelatina amestecată cu puțină apă, după instrucțiunile de pe pachet;

5. A sosit timpul să adaugi fructele, iar aici îți poți folosi imaginația - sau preferințele! Optează pentru un amestec de zmeură, afine, căpșuni și mure pentru a beneficia de fructele de sezon;

6. Amestecă ușor crema și fructele de pădure cu o lingură. Păstrează câteva fructe pentru a decora cheesecake-ul;

7. Toarnă cu atenție mixul obținut în forma pe care ai ținut-o la frigider pentru cel puțin o oră și decorează cu fructele de pădure rămase;

8. Cheesecake-ul va trebui să stea la răcit pentru câteva ore înainte să îl poți servi.