



Cheesecake cu afine

Cand afara sunt peste 30 de grade Celsius este o provocare sa gatesti ceva care sa creeze o senzatie racoritoare, sa nici nu solicite cuptorul prea mult si sa fie si foarte gustos.

Ei bine, cred ca aceasta reteta de cheesecake cu afine intruneste toate conditiile...Nu se prepara greu, iar afinele ofera ceva din racoarea muntilor.

Crusta de biscuiti

Ingrediente crusta de biscuiti

- 300 grame biscuiti Oreo (ii cunoastem cu toti)
- 85 grame unt topit 82% grasime (folositi la prăjituri doar unt de calitate, de exemplu [acesta](#))



Preparare crusta de biscuiti

Preincalzim cuptorul la 175 grade Celsius.

Biscuitii se rup in bucati si se maruntesc la robot, dupa care ii amestecam cu untul topit.





Punem untul treptat si amestecam



pana avem o pasta nisipoasa.

Pe fundul unei tavi cu diametrul de 24-26 de cm punem hartie de copt.

Biscuitii ii asezam pe fundul taviii, presand usor si nivelam



in strat uniform.



Punem la copt in cuptorul preincalzit la 175 de grade aproximativ 8-10 min.

Scoatem din cuptor si o lasam la racit.

Crema de branza

Ingrediente crema de branza

- 485 grame branza grasa de vaci
- 375 grame crema de branza (recomand [această Philadelphia](#), care desi nu este cea mai ieftina, este foarte fina)
- 330 grame zahar tos
- 5 oua
- 3 linguri amidon
- 200 grame smantana fermentata grasa 30% grasime
- 2-3 linguri brandy sau whisky
- Semintele de la o pastaie de vanilie sau zahar vanilat bourbon

Preparare

In vasul mixerului punem branza de vaci si crema de branza si mixam la viteza mica pana se omogenizeaza (2-3 minute).



Adaugam zaharul treptat, continuand sa mixam, apoi ouale unul cate unul, omogenizand bine dupa fiecare si in continuare amidonul putin cate putin, pastaia de vanilie, smantana si coniacul.





Omogenizam totul foarte bine si turnam compositia peste crusta de biscuiti din tava.



Imbracam forma in folie de aluminiu si o asezam intr-un vas in care turnam apa fiarta, care sa acopere cam 1/4 din fundul formei.

Coacem cheesecake-ul in cuptorul preincalzit la 175 de grade aproximativ 50-60 de minute.



Dupa ce s-a copt il lasam sa ajunga in forma la temperatura camerei,

Jeleu de afine

Ingrediente jeleu de afine

- 350 grame affine
- 150 grame zahar
- 1 plic tort Gellee (de exemplu [acesta](#))

Preparare

Intr-o cratita, punem pe foc afinele impreuna cu zaharul.



Fierbem aproximativ 5 minute, apoi adaugam plicul de tort gellee dizolvat in cateva linguri de apa.



Amestecam foarte bine si mai fierbem un minut. Lasam cateva minute sa se raceasca, apoi turnam jeleul deasupra cheesecake-ului.



Punem la frigider pana a doua zi, sau pentru minim 6 ore. Desprindem marginile usor cu un cutit si scoatem inelul detasabil.

Este un desert foarte bun, cu o consistenta fina si cremoasa.





[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]



[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]