



# Cheesecake Tiramisu

Pentru ca simteam nevoide de ceva nou, usor de preparat si racoros m-am gandit sa pregatesc un cheesecake Tiramisu.



**Crusta de biscuiti:**

# Ingrediente

- 250 grame biscuiti digestivi (de exemplu [acestia](#))
- 100 grame unt 80% grasime

# Preparare

Biscuitii se macina fin cu ajutorul unui blender, apoi se amesteca cu untul topit. Omogenizam compozitia bine.



Tapetam fundul formei cu folie alimentara, si punem amestecul de biscuiti cu unt, pe care il distribuim uniform pe fundul



acesteia, si un pic pe peretii formei.

Punem tava la rece aproximativ 30 de minute, pana cand crusta se intareste.

## Cheesecake

### Ingrediente

- 200 grame branza Philadelphia
- 350 grame mascarpone
- 5 galbenusuri
- 130 grame zahar tos
- 10 grame gelatina
- 5 linguri smantana lichida
- 1 lingurita extract de vanilie
- 1 pachet de piscoturi (de exemplu [acestea](#))
- 100 ml cafea espresso indulcita (sau cafea la filtru) racita

## Preparare

Intr-un vas punem galbenusurile si le mixam cu jumatate din cantitatea de zahar (65 grame) pentru 2-3 minute.



Intr-un ibric, punem restul de zahar (65 grame) cu 30 ml apa rece. Punem ibricul la foc pana cand siropul ajunge la 121



grade Celsius. Turnam acest sirop peste galabenusurile mixate cu zahar si mixam la viteza medie-mare pana cand compozitia ajunge la temperatura camerei.



Gelatina o punem la hidratat in cele 5 linguri de smantana lichida pentru 10 minute, apoi o topim la bain-marie.



Adaugam gelatina topita peste amestecul de oua si zahar si omogenizam bine.



Separat, mixam crema de branza Philadelphia impreuna cu mascarpone (nu mult, cateva secunde, cat sa se omogenizeze).



Adaugam amestecul de branza peste cel de oua si zahar. Omogenizam compozitia si adaugam vanilia.



Scoatem forma de la frigider si tapetam peretii acesteia cu



folie acetofan sau hartie de copt.

Turnam jumatate din crema.



Asezam un rand de piscoturi insiropate cu cafea, iar deasupra acestora punem restul de crema.



Punem cheesecake-ul la frigider pentru 5-6 ore, apoi putem indeparta inelul.





Pentru decor, am folosit cacao pudra cernuta si 300 grame de frisca.



Este foarte gustos si racoros!



Pofta buna!

## **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!

## **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!