
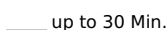


Cheesecake de vanilie fără coacere

Un desert gustos, cremos și catifelat

8 porții  grad de dificultate redus  up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru bază:

Oală
Pungă de congelare
Sucitor
Formă rotundă de copt cu
marginie detașabilă, cu diametrul
de 20 cm
Frigider
Răzătoare
Storcător de citrice
Bol
Mixer cu palete de batere
80 g unt
120 g biscuiți

Pentru cremă:

lămâie bio (jumătate)
2 plicuri Zahăr Vanilinat Dr.
Oetker
500 g brânză cremoasă de vaci
(cu 60% grăsime)
500 ml lapte bătut sau iaurt (10%
grsime)
90 g zahăr pudră
2 plicuri Gelatină Dr. Oetker
Sos de zmeură

- 1** Pentru bază se topește untul într-o oală la foc mediu. Se pun biscuiții într-o pungă de congelare, se închide punga și folosind sucitorul se zdrobesc biscuiții în firimituri. Biscuiții sfărâmați se toarnă peste untul topit și se amestecă.
- 2** Se tapetează baza formei de copt (cu diametrul de 20 cm) cu hârtie de copt. Se împrăștie uniform amestecul de biscuiți sfărâmați și unt peste baza formei de copt și apoi se presează pentru a forma baza prăjiturii. Se lasă să se răcească circa 15 minute.
- 3** Între timp, pentru crema de brânză se spală lămâia în apă fierbinte, se zvântă și se răzuiește fin coaja. Se stoarce zeama de lămâie. Într-un bol se amestecă laolaltă cu mixerul cu paletele de batere coaja rasă de lămâie, zeama de lămâie, zahărul vanilinat, brânza cremoasă și iaurtul până ce se obține o cremă omogenă.
- 4** Se cerne zahărul pudră într-un bol și împreună cu gelatina se încorporează în crema de brânză. Se toarnă crema peste bază, se nivelează, apoi prăjitura se păstrează la frigider pentru 3 ore. Prăjitura se servește cu sos de zmeură.



Dr. Oetker RO S.R.L.

Tip from the Test Kitchen

- Dacă vă place cheesecake-ul cu mai multe fructe, înlocuiți iaurtul cu iaurt cu fructe

