



Cheesecake cu fructe de pădure și brânză de vaci

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	biscuiți digestivi	150 g	unt
300 g	brânză de vaci	300 g	mascarpone
150 g	zahăr pudră	250 ml	frișcă lichidă
	coaja unei lămâi bio, rasă	300 g	zmeură, plus câteva pentru decor
100 g	zahăr	4	foi de gelatină
200 g	căpșuni	200 g	mure
2	linguri de fistic, tocat		

Instructions

Pentru această rețetă cheesecake cu fructe de pădure și brânză de vaci, folosește și nuci, pentru o notă crocantă.

Nu ezita să încerci această rețetă savuroasă, iar daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Sfărâmă biscuiții și amestecă-i cu untul topit. Pune amestecul într-o tavă cu bază detașabilă și tasează-l. Dă tava la frigider pentru o jumătate de oră.

Pasul 2. Amestecă brânză de vaci cu mascarpone, zahărul pudră și coaja de lămâie.

Pasul 3. Mixează smântâna pentru a prepara frișcă, pe care o vei încorpora în crema de brânză.

Pasul 4. Întinde crema peste baza de biscuiți.

Pasul 5. Prepară gelatina de zmeură, amestecând fructele cu zahăr, pe foc.

Pasul 6. După ce s-a încălzit, adaugă gelatina înmuiată în prealabil în apă rece. Ia de pe foc, lasă la răcit și apoi toarnă totul peste prăjitură.

Lasă cheesecake-ul la răcit peste noapte, iar, la servire, decorează cu restul de fructe proaspete și fistic.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Cheesecake cu fructe de pădure și brânză de vaci

Stand 16.10.2023