



reteta-video.ro

Cheesecake Baklava

Cheesecake baklava suna puțin ciudat? Ei bine, este o combinație mi-nu-na-ta între o **baclava** cu foi de placintă crocante și **cheesecake cremos**. Ideea acestui **cheesecake la cuptor** a pornit de la sotul meu. De fapt, de la una din tradițiile din familia lui. Mama de Revelion, dar și la alte ocazii speciale, mama lui făcea **baclava**, știți voi, celebrul desert turcesc. Și mereu era agitație mare în casă pentru că toată lumea spargea și curăța nuci, fix 100 de bucati. 😊

Acum, drept să vă spun, eu nu m-am omorât niciodată după ea, mereu ziceam că baclava e prea dulce pentru gustul meu, o **prăjitură cu nuci** pe care nu o prea înțelegeam. Asta după ce am încercat-o în Turcia și a fost total diferită: multă umplutură de fructe de gust intens de unt, dulce, dar nu te "lesina" (cum zice mama). Până și Lore a recunoscut până la urmă că **baclava cu nuca** a mâncată acolo nu au nicio legătură. Poate doar foile subțiri de placintă. 🙄

Revenind la rețeta de **cheesecake baklava**, am văzut acum ceva timp ceva asemănător la frosting and fettuccine, era un cheesecake simplu, doar cu blat din foi de placintă, și aveam de multă vreme în cap să o fac. Asta pentru că sigur, sigur știți că iubesc cheesecake la cuptor, acela cremos și aerat. Iar această **baclava cheesecake** a fost exact cum visam. Dulce, dar nu prea dulce, aromat, iar textura se combină perfect: foi crocante, crema de brânză fină și umplutura de nuci.

Pare o prăjitură laborioasă, însă ca să faci un **cheesecake fără gelatină**, care face toată treaba și recunosc că nu mă omor după ea, ai nevoie de cine știe ce ingrediente sau de ustensile scumpe. Poate doar de mai multă răbdare, căci într-adevăr este un cheesecake copt, însă sunt sigură că sunteți de acord cu mine că gustul și textura sunt cu adevărat diferite. Căci da, după părerea mea **cheesecake cu coacere** este mult mai cremos și mai fin.

Să vă spun cum fac eu! Îl pregătesc seara și nici nu apuc să strang și să spal vasele, deși este vorba despre trei castroane, un mixer, crăciți mari și late, și deja cheesecake-ul este gata. Până când mă mai învârt, pot să-l și pun în frigider, iar a doua zi am desertul făcut fără bataie de cap. Garantat nu este greu să-l faci, căci este cea mai simplă prăjitură cu crema de brânză.

Cum să vă spun eu: **baclava cheesecake** este perfect pentru orice masă de sărbători, pentru orice duminică în familie, pentru orice moment al zilei. Asta este părerea mea, căci cred că știți că sunt dependentă de orice înseamnă cheesecake cremos cu crema de brânză. Dacă îl încercați sigur o să mă înțelegeți! Așa că iubitori de cheesecake și iubitori de baklava uniți-vă forțele! Cheesecake cu nuci este senzație! Și nu ca mă laud, dar este catifelat, cremos și aromat, așa cum trebuie să fie un cheesecake. Să vă fie de folos!

SFATURI:

1. Ce fel de foi folosim? Cheesecake-ul baklava, la fel ca și baclava, pot fi făcute cu foi subțiri de placintă făcute în casă sau cu phyllo.

2. Trebuie să ținem foile subțiri de placintă acoperite înainte să le umplem, pentru a nu se usca și să devină casante.

3. Într-un pachet de foi de placintă sunt cel puțin 12 foi, maximum pe care eu l-am găsit a fost de 15, asta depinde de brandul pe care îl folosim. Dacă aveți mai mult de 12 foi subțiri, puneți mai multe la baza tavii și pastrați două pentru a acoperi cheesecake-ul. Căci așezați în tavă, ungeți bine fiecare foaie fină de placintă cu unt topit, inclusiv marginile.

4. Ce fel de brânză se folosește pentru un cheesecake cremos? În principiu, brânza folosită la o rețetă de cheesecake este cremoasă (cream cheese), cu conținut mare de grăsime (peste 20%). În niciun caz nu folosim crema de brânză light. De obicei brânza de vaci nu este indicată, nefiind suficient de grasă și având un conținut mare de zer. Însă eu am făcut și cheesecake cu brânza de vaci, cea care se găsește la galeata de 1 kg. Secretul este că am ținut-o peste noapte la scurs într-o sită (o să fiți surprinși de cât zer se adună!).

Crema de brânză nu se poate înlocui cu ricotta sau urda, pentru că sunt produse complet diferite.

5. Cum se pregătesc ingredientele pentru cheesecake la cuptor. Este foarte important ca toate ingredientele să fie la temperatura camerei, astfel crema de brânză va fi moale și ușor de omogenizat și vom obține o textură fină.

La fel și ouăle, trebuie să fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu minim 2 ore înainte. În compoziția pentru cheesecake trebuie să adăugăm ingrediente reci peste cele calde, pentru a fi cremoasă nu are nevoie de un soc termic.

Trebuie să folosim smântână naturală proaspătă pentru frisca cu minim 30% grăsime, nu frisca vegetală.

6. Spre deosebire de alte prajituri cu branza, in cazul cheesecake-ului la cuptor, branza nu trebuie batuta mult si la viteza mare ca vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer. Acest aer la copt se umfla si, cum nu are pe unde sa iasa, atunci cheesecake-ul se va raci il va face sa se lase in mijloc.

7. Nu maruntim nucile cu robotul, pentru ca riscam sa le transformam in faina! Vrem sa gasim bucatele mari si crocante in umplutura. Sunt perfecte daca le tocam cu un cutit bine ascutit sau daca le punem intr-o punga cu fermoar si trecem peste ele cu sucitorul de cafea cateva ori.

8. **Cheesecake-ul baklava** poate fi facut cu nuci, fistic, midgale, alune, nuci pecan, orice va place. Le puteti chiar si combina. Eu recomand, indiferent ce nuci folositi, sa le rumeniti inainte de a le toca, cateva minute (8-10) in cuptorul incalzit la 180 de grade. Asa va sfatuiesc sa adaugati sare in umplutura de nuci, pentru ca le intensifica aroma.

9. Nu renuntati la zeama de lamaie, aceasta ajuta mult la stabilizarea cremei de branza. De asemenea, zeama de lamaie pusa in umplutura de miere impiedica cristalizarea zaharului.

10. **Cu ce putem inlocui mierea?** Stiu ca exista un mit ca mierea incalzita este toxica, nu, nu este asa, prin incalzire mierea isi pastreaza doar proprietatile curative. Daca totusi nu vreți sa puneti miere, o puteti inlocui cu sirop de artar. Totusi, baklavaua turceasca se face insemna: sirop de miere din belsug.

11. **Unde gasim apa de trandafiri?** Este folosita in special in bucataria iraniana, dar si de cea indiana, libaneza, turca, araba, cipriota, indiana, irakiana, marocana sau chinezeasca. Se gaseste in magazinele arabesti si turcesti, magazinele naturiste (gen Farmacia) sau pe o multime de website-uri unde o puteti comanda online si chiar in supermarketuri. Doar sa fiti atenti sa cautati apa de trandafiri pentru uz alimentar, pentru ca exista si pentru uz cosmetic. Daca nu gasiti si nu gasiti, aceasta poate fi inlocuita cu esenta de fistic, gustul este diferit.

12. **Ce fel de forma folosim pentru cheesecake copt?** Va recomand o tava cu peretii detasabili. Deoarece prajiturile de tip cheesecake sunt foarte delicate odata ce au fost coapte, avem nevoie sa isi pastreze forma perfecta. Inelul detasabil ne usureaza munca si este mai simplu sa scoatem prajitura din tava. Marginile tavii trebuie unse bine cu unt.

13. **Cum aranjam foile de placinta.** Este important sa acoperim si baza tavii si marginile cu foi, dar, in acelasi timp sa atarne peste ele. Daca foile sunt mai mici, le punem astfel incat una din ele sa treaca peste una din margini, iar urmatoarea peste cealalta margine. Ideea este sa avem foi de placinta de jur imprejurul tavii, cu care mai apoi sa acoperim suprafata cheesecake-ului.

14. **Cum se coace un cheesecake.** Exista varianta in care cheesecake-ul este copt in baie de aburi. Infasuram tava in folie de aluminiu (in strat dublu sau triplu), o asezam intr-o alta tava mai mare si turnam apa fierbinte in tava mai mare, cu atentie ca sa nu ajunga la prajitura, cat sa fie pana la jumatatea inaltimii tavii cu cheesecake. In acest caz cheesecake-ul se coace in cuptorul incalzit la 180 grade pentru 80-90 de minute, pe raftul din mijloc sau chiar putin mai jos. Este important sa acoperim baza tavii in care il coacem cu hartie de copt, lasata mai mare. Astfel evitam sa ne curga unt si cuptorul sa se murdareasca, final, ne va ajuta sa scoatem cheesecake-ul din forma.

15. Daca **prajitura cu branza dulce** se rumeneste prea repede (foarte posibil), o acoperim cu o hartie de copt pentru a evita arsurile. Este mai ales ca foile de placinta sunt foarte subtiri. Este important ca cheesecake-ul sa fie copt si in interior.

16. **Cum se raceste un cheesecake la cuptor?** Dupa ce oprim cuptorul nu scoatem cheesecake-ul. Il mai lasam in cuptor 10 minute cu usa cuptorului intredeschisa (sprijinita cu coada unei linguri din lemn). In timpul coacerii, prajitura incepe sa se umfle ca un sufleu si revine la forma initiala si, daca se raceste brusc, exista riscul sa se lase in mijloc.

17. Turnam **siropul de miere** rece peste cheesecake-ul copt, deoarece atunci cheesecake-ul il va absorbi bine si va ramane crocant altfel se va inmuia.

18. Lasam cheesecake-ul cu nuci si crema de branza sa se raceasca complet inainte de a-l taia. Este bine sa il tinem inainte cateva zile in frigider pentru a deveni si mai ferm.

Alte retete de cheesecake gasiti aici:

[Cheesecake cu Ciocolata si Portocale la Cuptor](#)

[Cheesecake Basque la Cuptor](#)

[Cheesecake Japonez](#)

[Cheesecake Zebra cu Capsuni la Cuptor](#)

[Cheesecake cu Ciocolata](#)

[Cheesecake cu Ciocolata fara Coacere](#)

[Cheesecake fara Coacere cu Mascarpone, Ricotta si Fructe](#)

[Cheesecake fara Coacere cu Ciocolata Alba si Fructe de Padure](#)

INGREDIENTE:

Pentru cheesecake:

450 g de crema de branza, la temperatura camerei
120 g de zahar pudra
3 oua, la temperatura camerei
75 ml de de smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime
15 g de faina
12 foi subtiri de placinta (phyllo)
250 g de nuca tocata, cat sa avem si bucati mari si bucati mai mici
120 g de unt topit
zeama de la o jumătate de lamaie
o lingurita cu scortisoara
sare

Pentru siropul de miere:

120 ml de apa
70 g de zahar
50 g de miere
zeama de la o jumătate de lamaie
coaja de la o lamaie bio (sau de la o portocala), doar partea colorata, nu si cea alba, care este amara
un baton de scortisoara (seminte de cardamom sau stelute de anason)
o lingurita cu apa de trandafiri

MOD DE PREPARARE:

1. Cum se face siropul pentru baklava.

Intr-o craticioara turnam apa, punem zaharul, zeama si coaja de lamaie, batonul de scortisoara si mierea.
Le punem sa fiarba, la foc mic, amestecand din cand in cand, pana cand volumul scade la jumătate si obtinem un sirop (7-10 minute).
Dam deoparte, scoatem batonul de scortisoara si coaja de lamaie si lasam siropul de miere sa se raceasca.
Dupa ce s-a racit, turnam apa de trandafiri si amestecam.

2. Cum se pregateste umplutura de nuca pentru baklava.

Peste nucile tocate punem scortisoara si putina sare. Adaugam 3-4 linguri din siropul racit si amestecam bine. Nucile trebuie lipeasca intre ele, umplutura nu trebuie sa fie umeda sau sa curga.

3. Cum se face umplutura de branza pentru cheesecake.

Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem un sfert de lingurita cu sare si zaharul pudra si mixam 3-4 minute, la viteza maxima, pana cand zaharul este incorporat si avem o crema fina.
Adaugam ouale si smantana pentru frisca si mixam, tot la viteza mica, 1-2 minute, doar cat sa le incorporam.
Turnam zeama de lamaie si cernem faina si mai mixam, tot la viteza mica, cateva secunde, cat faina sa fie incorporata.

4. Pregatire tava pentru cheesecake la cuptor.

Incalzim cuptorul. Ungem cu unt topit baza si marginile unei forme cu diametrul de 23 cm, cu peretii detasabili, pe fundul careia asezam o hartie de copt lasata mai mare.

5. Cum se face cheesecake-ul baklava.

Punem o foaie de placinta in tava, iar pe celelalte le pastram acoperite. Aranjam foaia subtire in tava, astfel incat sa acoperim baza si marginile lateralele, dar sa depaseasca marginile tavii, sa atarne pe langa. O ungem cu unt topit, si baza, dar si marginile.
Punem o noua foaie, o aranjam la fel in tava si o ungem cu unt topit peste tot.
Continuam pana cand aranjam in tava 10 foi subtiri de placinta, fiecare din ele unsa cu unt din belsug.
Peste blatul din foi de placinta punem jumătate din nuca amestecata cu sirop, o intindem pe toata suprafata si o apasam usor.
Peste nuca turnam crema de branza pentru cheesecake, iar peste aceasta distribuim uniform nuca cu sirop de miere ramasa.
Peste nuca punem o foaie de placinta, o aranjam cat sa se prinda bine de stratul de cheesecake si o ungem bine cu unt topit.
Punem si ultima foaie, o aranjam pe toata suprafata si o ungem cu unt.
Apoi aducem toate foile care depasesc marginea tavii spre centru, astfel incat sa acoperim complet cheesecake-ul si ungem toata suprafata de sus a prajiturii cu unt topit.

6. Temperatura si timp de coacere baklava cheesecake.

Punem forma intr-o tava mai mare si punem cheesecake-ul in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru o ora. Dupa 30 de minute scoatem forma si acoperim cu o hartie de copt.
Cand este rumenit pe margini si mijlocul inca usor moale, oprim focul si mai lasam cheesecake-ul cu nuci in cuptor, cu usa cuprinsa, pentru intredeschisa, inca 10 minute.
Imediat ce il scoatem din cuptor, turnam peste cheesecake siropul de miere ramas, insistand pe margini. Presaram peste el si nuci macinate, fistic maruntit si, daca aveti, boboci de trandafiri.

7. Servire cheesecake baklava.

Lasam cheesecake-ul sa se raceasca pana cand ajunge la temperatura camerei. Apoi il punem in frigider pentru minim 4 ore, ca sa se intareasca bine peste noapte.
Scoatem prajitura cu nuci si branza de la rece, desfacem si indepartam inelul detasabil si lasam cheesecake-ul sa alunece pe un platou.
Ajutandu-ne de baza tavii si de hartia de copt.
Il feliem un cutit bine ascutit, inmuiat in apa fierbinte si sters cu un servetel, dupa fiecare taietura.

8. Pastrare cheesecake.

Poate fi pastrat 2-3 zile in frigider, intr-un recipient inchis ermetic.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake Baklava la Cuptor*.
*POFTA BUNA!***