



reteta-video.ro

Cheesecake Basque la Cuptor

Cheesecake Basque la cuptor, cunoscut si sub numele de **Cheesecake La Viña** sau **Basque Burnt Cheesecake**, adica Cheesecake Ars, este originar din San Sebastián, regiunea de nord a Spaniei. A fost creat in 1990 de catre bucatarul Santiago Rivera in restaurantul sau La Viña. Conform declaratiilor sale, Rivera a vrut sa adauge in meniu si deserturi, dupa ce a preluat restaurantul de la parinti. In asa fel, asa a ajuns la aceasta delicioasa **prajitura cu branza**.

La prima vedere acest **cheesecake la cuptor** pare sa fie un accident, o greseala in bucatarie, caci aspectul sau este rustic, cu margini crapate si o suprafata aproape arsa. Dar textura sa usoara, crusta caramelizata, centrul moale si cremos fac din acest **cheesecake copt** unul dintre cele mai bune deserturi.

Stiu, primul gand cand il vezi este, Ina, tu chiar ne-ai adus o reteta de cheesecake ars? Chiar ai uitat **desertul cu branza** in cuptor? Bine, nu! L-am ars intentionat! De fapt magia acestui cheesecake simplu se intampla in cuptor. Pe de o parte se caramelizeaza zaharul, se creeaza compusii diacetil and maltol care ii dau o aroma de caramel si, pe de alta parte are loc o reactie Maillard intre proteinele crema de branza si zahar care nu doar ca aduce un plus de savoare, dar il transforma in cel mai bun **cheesecake** pe care l-am inceput. Dar destul cu chimia, ca nu am fost niciodata prea buna! Ce m-a atras la el a fost textura sa, undeva intre **cheesecake-ul american** si **cheesecake-ul japonez**. Nu este la fel de dens ca un cheesecake New York Style, fratele sau mult mai cunoscut, dar are un fel de pufos ca versiunea japoneza, un fel de verisor exotic al lui, pentru care se pare ca acest **cheesecake Basque** a fost suferit o inspiratie.

Pare uratel, insa toti cei care au gustat din el au fost de acord ca este spectaculos. Crusta aproape arsa adauga o aroma misterioasa asemanatoare cu caramelul sarat sau cu untul rumenit, iar interiorul este extrem de cremos si fin. Eu l-am facut deja a patra ora! Si, desi multi ar spune ca un **cheesecake fara coacere** este mai usor de facut, eu tot pe cel la cuptor il prefer! Desi pare un desert laborios, in cazul acestui **cheesecake fara blat** lucrurile stau exact invers. Nu ai cum sa gresesti, caci este cel mai rapid si mai simplu cheesecake! Fara pasi complicati, pana si hartia din tava pare pusa intr-un mod neglijent, nu este nevoie sa-ti faci griji pentru temperatura cuptorului, pentru coacerea cheesecake-ului in baie de apa (bain marie), sau pentru a-l lasa sa se raceasca incet in cuptor! Nu conteaza daca se crapa sau chiar se arde. De fapt, chiar trebuie sa se rumenesca bine, asta este frumusetea acestui cheesecake simplu si rustic! Doar mixezi cateva ingrediente, pui prajitura cu branza in tava si o bagi in cuptor!

Este cel mai cremos si mai rapid **cheesecake la cuptor**, mult mai usor de facut decat oricare altul! Ce pot sa spun mai mult? Aera o textura cremoasa, cu o crusta caramelizata si gust subtil de vanilie, din doar 6 ingrediente la indemana si fara pic de efort! Pur si simplu ne-am indragostit de el! Stiti ce fac acum? Scriu reteta si sunt la a doua felie de cheesecake spaniol pe ziua de astazi! Daca il incercati, sigur o sa ma intelegeti! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE CHEESECAKE BASQUE LA CUPTOR

700 g de crema de branza grasa, la temperatura camerei

200 g de zahar

5 oua

360 ml de smantana proaspata pentru frisca, neindulcita, cu minim 30% grasime

30 g de faina

o lingurita cu extract de vanilie

sare

MOD DE PREPARARE CHEESECAKE BASQUE LA CUPTOR

1. Cum se face compozitia pentru cheesecake la cuptor. Incalzim cuptorul. Peste crema de branza, la temperatura camerei, p... un sfert de lingurita cu sare si o batem la viteza mica, cat sa devina cremoasa. Adaugam zaharul si mixam 2 minute, la viteza m... pana cand zaharul este incorporat si amestecul este cremos, fara bulgarasi de branza. Adaugam ouale, unul cate unul, si batem la viteza mica maxim 30 de secunde, dupa fiecare ou adaugat, pana la incorporare, dar nu mai mult. Punem extractul de vanilie, turnam smantana pentru frisca si mixam, la viteza mica, 30 de secunde, cat toate ingredientele sa fie incorporate. Cernem faina si mixam, la viteza mica 30 de secunde, mergand si spre marginile castronului, pana cand faina este incorporata si avem o compozitie fina si cremoasa. Nu t... sa batem mai mult decat este necesar.

2. Cum se pregateste tava pentru cheesecake la cuptor. Lasam compozitia pentru cheesecake deoparte pana cand pregatim tava. Tava trebuie sa aiba un diametru de 23 cm, cu peretii detasabili, in care aranjam doua foi de hartie de copt, una peste alta, astfel incat sa ne asiguram ca nu avem de jur imprejur o banda de hartie inalta de aproximativ 5 cm deasupra formei. Hartia trebuie pliata si incretita in anumite portiuni.

3. Cat si la ce temperatura se coace cheesecake-ul la cuptor. Turnam compozitia pentru prajitura cu branza in tava pregatita. Lasa sa se acopera incet tava de cateva ori de masa, pentru a elimina bulele mari de aer. Ridicam hartia de pe marginile formei si taiem excesul daca este necesar, dar nu mai inalta de 5-6 cm deasupra tavii. Asezam forma cu cheesecake intr-o tava mai mare si trecem prin toata compozitia din forma cu un bat de frigaruie pentru a elimina cat mai multe bule de aer. Punem prajitura cu branza in cuptorul incalzit la 220 de grade, pe raftul din mijloc, pentru 40-50 de minute. Este gata cand suprafata pare aproape arsa, incep sa apara mici crapaturi pe margini, dar mijlocul trebuie sa fie inca usor moale si tremura ca gelatina. Il lasam sa se raceasca in tava, pana cand ajunge la temperatura camerei. Apoi il putem pune in frigider, cu tot cu forma, pentru 4-6 ore sau mai bine peste noapte.

4. Servire cheesecake Basque la cuptor. Scoatem desertul cu branza de la rece, desfacem inelul detasabil si desprindem cu o spatula tava de pe margini. Il taiem dintr-o singura miscare, de sus pana jos, cu un cutit ascutit inmuiat in apa calda si sters cu un servetel. Servim la fiecare taietura. Se serveste la temperatura camerei, daca va place o textura mai moale, sau rece daca va plac prajiturile cu branza mai dense. Il putem lasa simplu sau ii putem deasupra fructe, ciocolata, frisca, caramel sau zahar pudra. Poate fi pastrat in frigider, acoperit cu o folie, pentru 2-3 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake Basque la Cuptor (Cheesecake Ars, Cheesecake La Viña)*.
POFTA BUNA!**

SFATURI:

1. Preincalzirea cuptorului asigura o coacere uniforma a desertului.
2. Toate ingredientele pentru cheesecake la cuptor trebuie sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu cateva ore inainte. Prajitura cu branza va avea o textura cremoasa.
3. Reteta originala pentru cheesecake Basque contine doar 5 ingrediente: crema de branza (San Millan), zahar, oua, smantana gata si faina. Pentru un plus de gust eu am adaugat extract de vanilie.
4. Branza dar si smantana trebuie sa fie cat mai grase. Nu folosim crema de branza light!
5. Daca nu avem mixer, putem amesteca ingredientele pentru cheesecake si cu un tel. Din cand in cand adunam compozitia din marginile castronului pentru a le incorpora cat mai bine.
6. Spre deosebire de alte prajituri cu branza, in cazul cheesecake-ului la cuptor, branza nu trebuie batuta mult si la viteza mare ca sa nu vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer.
7. Cheesecake-ul poate fi copt si intr-o tava fara pereti detasabili, inasa va fi mai greu de scos felii frumoase din forma.
8. Este important sa aranjam hartia in tava astfel incat sa avem o banda de hartie cu macar 5 cm mai inalta decat inaltimea tavii, ca altfel prajitura se va lipi. In plus cheesecake-ul va creste la copt.
9. Nu uitam sa batem usor tava cu prajitura de cateva ori de masa pentru a elimina bulele mari de aer.
10. Inainte de a pune cheesecake-ul la cuptor este bine sa trecem cu un bat de frigaruie sau cu o scobitoare prin toata compozitia din tava pentru a sparge cat mai multe bule de aer din ea.
11. Daca hartia este mai inalta de 5-6 cm deasupra tavii, ii taiem marginile, pentru ca fiind un cheesecake care se coace la temperatura mare este posibil sa se agate de componentele cuptorului.
12. Cheesecake-ul se coace pe raftul din mijloc.
13. Pentru ca pe margini vor apare crapaturi, deoarece cheesecake-ul nu este copt in baie de apa, este bine sa stam cu ochii pe el si sa rotim tava daca o parte se coace mai repede decat alta.
14. Daca cheesecake-ul se rumeneste prea repede, il acoperim cu o hartie de copt pentru a evita arderea.
15. In cazul in care cheesecake-ul nu este rumenit la suprafata, dar timpul de coacere a trecut, marim temperatura si il mai lasam in cuptor cateva minute, in functie de cuptor. Eventual, daca este posibil, folosim functia de ventilatie.
16. Daca dorim un cheesecake cu o textura mai ferma marim putin timpul de coacere. Daca va plac prajiturile cu branza mai cremoase marim microram cu 5 minute timpul de gatire. Depinde inasa de cuptor!
17. Cu cat timpul de coacere este mai indelungat cu atat consistenta cheesecake-ului se va modifica si gustul de ou va deveni mai intens.
18. Daca cheesecake-ul se crapa in mijloc inseamna ca a fost copt prea mult. In acest caz trebuie crescuta temperatura cuptorului sau scazut timpul de gatire.
19. Cheesecake-ul este gata cand este rumenit la suprafata, dar mijlocul tremura ca o gelatina.
20. Este normal ca in momentul in care scoatem cheesecake-ul din cuptor sa se lase.
21. Lasam cheesecake-ul sa se raceasca complet in forma inainte de a-l taia.
22. Cheesecake-ul Basc se serveste la temperatura camerei pentru ca trebuie sa fie cremos si moale. Daca il pastram in frigider il scoatem si il lasam sa ajunga la temperatura camerei inainte de a-l felia. In timp ce sta in frigider devin mai ferm. Daca va plac prajiturile cu branza cu o textura mai densa, este foarte bun si direct din frigider.
23. Daca dorim un cheesecake rece, dar moale, acesta trebuie copt mai putin timp.