



reteta-video.ro

## Cheesecake cu Afine la Cuptor

Zice lumea ca sa faci un **cheesecake** e complicat. Bine, nu este vorba despre cel [fara coacere](#), unde gelatina face toata treaba si intareste crema de branza, ci despre **cheesecake la cuptor**. Nu e insa chiar asa de complicat, trebuie doar putina atentie si un pic de rabdare. Dar pentru asa o bunatate, merita efortul! Am tot poftit la minunatia asta de **prajitura cu branza** si pana la urma i-a venit rindul ei. Am pornit de la celebrul **New York Cheesecake**, pe care desi toata lumea il stie ca emblematic pentru America, se pare ca a ajuns si in Romania tot din Europa. Sunt cateva mici secrete pentru un cheesecake reusit. Cel mai important este sa nu mixam prea mult crema de branza si sa folosim ingredientele la temperatura camerei, sa ungem tava cu unt din belsug, pentru a nu se lipi si sa nu-l coacem prea mult pe foc, sa nu se crapa deasupra. Haideti ca nu sunt asa de multe! Daca nu vreti sa faceti **cheesecake cu afine**, renuntati la ele sau puneti doar cateva fructe. Sau in loc sa le puneti in crema de branza, faceti un sos din fructe (proaspete sau congelate), zahar, apa, putina zeama de lamaie si o lingurita cu amidon si turnati-l peste **desertul cu branza** complet racit sau puneti-le pur si simplu deasupra (daca sunt proaspete). Faceti un topping de caramel sau de ciocolata (asa puteti sa acoperiti si crapaturile crustei, in cazul in care s-a intamplat!). Eu am folosit crema de branza foarte fina, dar l-am mai facut si cu branza de vaci, foarte bine scursa de zer, numai ca am mai adaugat si 150 ml de smantana pentru frisca in compozitia de branza. Si inca un secret: daca tava nu are baza etansa, va sfatuiesc sa o puneti intr-o alta tava mai mare sau sa o imbracati in folie de aluminiu, sa nu curga untul in cuptor. Nu mai trebuie decat sa aveti rabdare, in primul rand sa lasati sa coaca, apoi sa se raceasca si apoi sa stea la frigider peste noapte (sau macar cateva ore). Sigur o sa va reusesca si o sa aveti pe masa cel mai bun **cheesecake cu fructe la cuptor**! Pe cuvânt de pionier!

### INGREDIENTE CHEESECAKE CU AFINE LA CUPTOR (diametrul 26 cm)

300 g de biscuiti zdrobiti  
160 g de unt topit  
50 g de zahar  
1 kg de crema de branza  
250 g de zahar  
5 oua  
3 linguri cu faina  
200 g de [afine](#)  
coaja rasa de portocala  
un cub de unt

### MOD DE PREPARARE CHEESECAKE CU AFINE LA CUPTOR (diametrul 26 cm)

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul.

#### PASUL 2

Pregatim o tava cu diametrul de 26 cm, cu peretii detasabili, pe care o ungem cu unt, atat baza cat si marginile. Acoperim fundul tavei cu un disc din hartie de copt pe care il ungem foarte bine cu unt.

#### PASUL 3

Punem cele 50 g de zahar si untul topit peste biscuitii macinati si amestecam bine pana cand obtinem o compozitie omogena, ca un sos gros.

#### PASUL 4

Rasturnam amestecul in tava pregatita si presam blatul de biscuiti cu fundul plat al unui pahar, creand un strat uniform pe fundul tavei de jur imprejur, cu o inaltime de aproximativ 3 cm. Putem folosi si o lingura sau chiar si palmele acoperite cu o punga.

#### PASUL 5

Punem blatul de biscuiti in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 8-10 minute. Pentru a fi siguri ca untul nu curge in cuptor, punem tava pe o tava rotunda intr-o alta tava mai mare.

#### PASUL 6

Punem crema de branza intr-un bol incapator si o batem pana cand devine foarte fina. Putem folosi si branza de vaci mai grasata, dar foarte bine scursa de zer.

#### PASUL 7

Adaugam cele 250 de zahar si continuam sa mixam, la viteza medie, pana la omogenizare.

#### PASUL 8

Punem cele 3 linguri cu faina si batem, tot la viteza medie, cam 2-3 minute, pana cand se omogenizeaza foarte bine si obtinem o crema omogena. Daca folositi branza de vaci adaugati 150 ml de smantana pentru frisca si mixati pana cand compozitia este cremoasa.

#### PASUL 9

Adaugam ouale, unul cate unul, si batem la viteza mica maxim 1 minut, dupa fiecare nou ou adaugat, pana la incorporare.

#### PASUL 10

Punem ultimul ou si coaja rasa de portocala si mai mixam 30-40 de secunde. In final trebuie sa avem o compozitie ca o smantana aerata si neteda.

#### **PASUL 11**

Dupa cele 8-10 minute, scoatem blatul de biscuiti din cuptor si il lasam sa se raceasca, dar nu inchidem cuptorul, ci il punem la 100 grade.

#### **PASUL 12**

Turnam peste blatul racit jumatate din crema de branza si oua, punem deasupra afinele si apoi restul de crema.

#### **PASUL 13**

Nivelam usor deasupra si punem tava in cuptorul incalzit la 150 de grade pentru aproximativ 60 de minute. Avem grija sa nu fierbinte cuptorul dupa coacerea blatului.

#### **PASUL 14**

Cand marginile sunt usor ridicate si desprinse de tava, dar mijlocul inca tremura putin, ca un jeleu, inchidem cuptorul. Daca dese branza se rumeneste prea repede deasupra, reduceti putin focul si acoperiti suprafata cu o coala de hartie de copt umezita cu apa.

#### **PASUL 15**

Lasam prajitura cu branza sa se raceasca in cuptor, o data cu el, apoi o punem in frigider pentru minim 3-4 ore, sau mai bine noapte.

#### **PASUL 16**

O scoatem de la rece, desfacem inelul detasabil, eventual trecand cu un cutit de jur imprejur, si lasam cheesecake-ul sa alunece pe platou, ajutandu-ne de fundul tavii.

#### **PASUL 17**

Inmuiem un cutit ascutit in apa calda, il stergem cu un servetel si facem o taietura dintr-o singura miscare, de sus pana jos. Facem toate taieturile.

#### **PASUL 18**

Servim simplu sau cu topping de fructe, smantana, sos de caramel sau ciocolata.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake cu Afine, la Cuptor*.**

**POFTA BUNA!**