



reteta-video.ro

Cheesecake cu Ciocolata (Pasca fara Aluat cu Ciocolata)

Cheesecake-ul cu ciocolata poate sa fie intr-un meniu de Paste netraditional, o delicioasa **pasca fara aluat cu ciocolata**, cremoasa si fina. Insa poate fi facut in orice alta zi, caci este una din acele **prajituri cu branza si ciocolata** care iti poate aduce un zambet la gura. Asta mai ales pentru cei care iubesc deserturile cu ciocolata, cu multa ciocolata. Cum sa va spun eu: este perfect pentru orice moment al zilei. Sarbatori, pentru orice duminica in familie, pentru orice moment al zilei. Asta este parerea mea, caci cred ca stiti ca sunt dependente de orice inseamna cheesecake cremos cu branza dulce. Iar daca mai are si ciocolata, devine irezistibil.

Stiu pe multi care prefera **pasca fara aluat cu branza de vaci**, inclusiv la noi se intampla asa. Si nu neaparat pentru ca aluatul de cozonac inseamna mai multa munca, ci pentru ca dintre toate prajiturile cu branza dulce, de departe un cheesecake e mereu primul pe lista. In copilarie tare o mai enervam pe mama, caci dupa ce muncea sa faca un aluat pufos si fraged, noi alegeam doar partea cu branza si ramaneau aproape tot timpul marginile de **cozonac**. Asa ca, de ceva ani am convins-o ca e mai bine sa faca un gen de **cheesecake cu branza de vaci**, in loc de **pasca traditionala**, chiar daca ei inca i se pare ca nu e o idee extraordinara. Ne tot repeta ca **pasca** inseamna pasca, ca e reteta traditionala de Pasti, si ca cheesecake pot sa fac oricand in timpul anului.

Insa a ajuns pana si ea la concluzia ca **pasca fara blat**, care de obicei imi era rezervata mie sa o fac, se termina prima si fara comentarii. Si ca sa o derutez (enervez) si mai tare, anul aceasta i-am propus o **pasca cu ciocolata**. Caci oricat de mult s-ar schimba traditiile, oricat am imprumuta din obiceiurile altor tari, un lucru este cert: nu exista Paste fara pasca. Asa ca am adaptat o reteta de **cheesecake cu crema de branza**. Cea mai simpla si mai rapida!

Doar ca nici acesta nu a fost clasic, pentru ca am facut un **cheesecake fara blat**, atat de cremos si de fin si cu un gust intens de ciocolata, inasa bine echilibrat de gustul de branza. Ma rog, nu i-am spus de la inceput ca genul asta de **pasca cu branza dulce si ciocolata** este propunerea mea pentru **Pasti**, ci doar abia dupa ce s-a terminat si ultima felie. Concluzia ei a fost ca este cel mai bun **cheesecake cu ciocolata** facut de mine in ultima vreme, dar sa nu mi se urce la cap si ca am putea sa-i spunem **pasca cu crema de branza** daca insist, ca tot l-am decorat cu oua de ciocolata.

O sa spuneti, cum de altfel a zis si mama, ca iar a venit Ina cu o reteta de pasca cu branza dulce neobisnuita. Sau poate ce e ciocolata in pasca? Ei bine, putem sa-i spunem oricum! Ca e **prajitura cu ciocolata**, ca e cheesecake cu ciocolata la cuptor, noua prajitura placut tare mult si toata lumea a fost multumita, ceea ce nu se intampla prea des, mai ales ca dupa ce toti suntem cu burtile pline, s-a mai cerut o a doua felie. Asa ca, daca va plac deserturile cu branza, eu zic sa o puneti pe lista cu ce denumire vreți voi! Sa va folositi!

INGREDIENTE CHEESECAKE CU CIOCOLATA (PASCA FARA ALUAT CU CIOCOLATA)

600 g de crema de branza grasa (sau branza de vaci foarte bine scursa de zer)

200 g de zahar

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

4 oua

30 g de cacao

280 g de ciocolata neagra, cu minim 60% cacao

o lingurita cu extract de vanilie

sare

MOD DE PREPARARE CHEESECAKE CU CIOCOLATA (PASCA FARA ALUAT CU CIOCOLATA)

1. Cum se pregateste ciocolata pentru cheesecake. Incalzim cuptorul. Punem ciocolata neagra rupta in bucatele intr-un termorezistent, pe care il asezam deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet. Amestecam des si lasam ciocolata sa se topa pe baie de aburi, pana cand avem devine lucioasa si omogena. O dam deoparte si o lasam sa se raceasca 10 minute, timp in care amestecam din cand in cand.

2. Cum se face compozitia pentru cheesecake cu ciocolata fara blat. Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem sfert de lingurita cu sare si o batem la viteza mica, cat sa devina cremoasa. Aduugam zaharul si mixam 5 minute, la viteza medie. Cand zaharul este incorporat si avem o crema fina. Turnam smantana pentru frisca si extractul de vanilie si mai mixam, tot la viteza medie, pana cand toate ingredientele sunt incorporate. Aduugam ouale, unul cate unul, si batem la viteza mica maxim 30 de secunde dupa fiecare ou adaugat, pana la incorporare, dar nu mai mult. Cernem pudra de cacao, adaugam ciocolata topita si racita si amestecam usor cu o spatula sau cu mixerul la viteza mica pana la omogenizare, dar nu mai mult.

3. Cum si cat se coace pasca fara aluat cu ciocolata. Turnam compozitia pentru prajitura cu branza si ciocolata intr-o tava cu diametrul de 23 cm, cu peretii detasabili, la baza careia am aranjat hartie de copt si nivelam usor deasupra. Batem incet tava de masa, pentru a elimina bulele mari de aer. Punem pasca cu ciocolata si crema de branza in cuptorul incalzit la 160 de grade, pentru 45-55 de minute, pana cand marginile sunt ferme, dar mijlocul este inca usor moale si tremura ca o piftie.

4. Servire cheesecake cu ciocolata. Lasam prajitura cu ciocolata sa se raceasca in forma, pana cand ajunge la temperatura camerei, apoi o punem in frigider pentru 4-6 ore. Desfacem inelul detasabil, vom vedea ca se desprinde de pe margini, si lasam cheesecake-ul alunece pe un platou, ajutandu-l de baza tavii. Lasam cheesecake-ul simplu, sau il decoram cu fructe sau cu oua de ciocolata. Il servim dintr-o singura miscare, de sus pana jos, cu un cutit ascutit inmuiat in apa calda si sters cu un servetel, dupa fiecare taietura. Poate fi pastrat 2-3 zile in frigider, acoperit.

POFTA BUNA!

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake cu Ciocolata (Pasca fara Aluat cu Ciocolata)*.

SFATURI:

1. Folosim ingrediente de calitate, branza si smantana cat mai grase si ciocolata neagra cu un continut mare de cacao.
2. Crema de branza, smantana si ouale folosite pentru cheesecake cu ciocolata trebuie sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu minim 2 ore inainte.
3. Pentru un cheesecake aerat si pufos, crema de branza trebuie sa fie cat mai grasa, moale si cremoasa. Umplutura pentru cheesecake trebuie sa arate ca o smantana, iar crema de branza poate fi inlocuita cu branza de vaci foarte bine scursa (in niciun caz crema de branza light). Branza de vaci nu se poate inlocui cu ricotta sau urda, pentru ca sunt produse complet diferite.
4. Daca folosim branza de vaci, este foarte important sa o lasam sa se scurga bine intr-o sita fina, cel mai bine peste noapte (o tava surprinsi cat zer se aduna!).
5. Bolul in care topim ciocolata la bain-marie trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el. Din cratita trebuie sa fiarba incet, iar fundul bolului nu trebuie sa nu atinga deloc apa. Folosim ciocolata neagra cu minim 60% cacao si lasam doar pana cand este topita, nu trebuie sa se incalzeasca mai mult decat este necesar.
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. Altfel la copt acesta se va umfla si cheesecake-ul se va crapa.
7. Atunci cand pasca fara aluat este gata, crema de branza trebuie sa fie ferma pe margini, dar mijlocul inca usor moale, pentru ca sa nu intaresta pe masura ce se raceste. Daca prajitura cu branza dulce se rumeneste prea repede, o acoperim cu o hartie de copt pentru a evita arderea.
8. Daca o tinem prea mult la cuptor, riscam ca pasca cu branza sa se crape.
9. Neavand faina, amidon sau gris in compozitie care sa le fixeze ca la sufleuri, este posibil ca in momentul in care scoatem cheesecake-ul din cuptor acesta sa se lase putin, este normal.
10. Lasam pasca cu branza dulce si ciocolata sa se raceasca complet inainte de a o taia. Este bine sa o tinem inainte cateva zile in frigider pentru a deveni si mai ferma.