



reteta-video.ro

Cheesecake cu Dovleac la Cuptor

Cheesecake-ul cu dovleac la cuptor a fost desertul perfect al unei zile insorite de toamna blanda, langa o cana maaare de cafea stat afara si l-am savurat pe indelete! Dovleacul copt i-a adus arome de toamna, iar condimentele m-au dus cu gandul la iarna (pe sincer, nu o astept cu nerabdare!) si la mirosul de turta dulce care o sa invaluiie in curand toata casa. S-au combinat inسا perfect in dntre cele mai bune **prajituri cu dovleac** pe care am incercat-o.

Si pentru ca este sezonul **dovleacului placintar**, si pentru ca de-a lungul timpului am incercat tot felul de retete cu dovleac, am zis un putin din tipare si, desi cei mai multi il vad in placinta, de ce sa nu fac un **cheesecake cu dovleac copt**? Cunosc putini oameni care nu le placa cheesecake-ul, ca e cu sau fara coacere, ca e la pahar, ca e rotund, ca e patrat, asa ca de ce sa nu-i aduc un plus d (m-am gandit eu) acestei **prajituri cu branza** atat de iubita?

Nu este foarte dulce, pentru ca l-am facut dupa gustul nostru, iar daca va intimideaza ideea unui **desert cu dovleac**, pot sa va sp aromele de scortisora, ghimbir, nucsoara si cuisoare or sa-l faca irezistibil! Ca sa nu mai zic ca, daca va place **dovleacul copt**, atu siguranta o sa-l indragiti. Eu clar fac parte din aceasta categorie, adica l-am pus in [brownie](#), in [prajitura cu crema de branza](#) [budinca](#) si chiar in hummus. Asta desi multa vreme nu l-am apreciat la adevarata lui valoare.

De fiecare data cand merg in piata imi propun sa nu mai aleg chiar cel mai mare dovleac pe care-l gasesc, dar nu stiu cum se intam tot la el ajung. Asa ca e musai, musai sa se transforme in bunatati! Si, desi imi place mult mirosul de dovleac copt care inunda bu in timp ce stau langa cuptor, ei bine, poate ca nu va asteptati, dar nu ma omor dupa gustul lui, asa simplu. Dar nu-i bai, ca dupa c copt, o parte a ajuns intr-o [supa crema](#), o parte intr-o [salata de cuscus](#) si, cum trebuia si ceva dulce, o parte in acest mi **cheesecake la cuptor**.

Si nu ca ma laud, dar este catifelat, cremos si aromat, asa cum trebuie sa fie un **cheesecake cu dovleac**! Un alint pentru pofticio si simplu delicios! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU CHEESECAKE CU DOVLEAC LA CUPTOR

250 g de biscuiti digestivi maruntiti
125 g de unt topit
600 g de crema de branza (sau branza de vaci foarte bine scursa de zer)
120 g de zahar brun
50 ml de smantana proaspata pentru frisca
200 g de piure de dovleac
3 oua
o jumatate de lingurita cu scortisoara
o jumatate de lingurita cu nucsoara rasa
un sfert de lingurita de cuisoare macinate
un sfert de lingurita de pudra de ghimbir
o lingurita cu extract de vanilie
sare

MOD DE PREPARARE CHEESECAKE CU DOVLEAC LA CUPTOR

1. Cum se pregătește tava pentru cheesecake la cuptor. Incalzim cuptorul. Pregătim o tava cu diametrul de 20 cm, cu detasabili, în care aranjăm hârtie de copt și pe care o înfasurăm în folie de aluminiu (în strat dublu sau triplu).

2. Cum se face crusta (blatul) de biscuiți. Peste biscuiții mărunțiți (cu robotul sau zdrobiți cu sucitorul) punem untul topit și amestecăm bine până când obținem o compoziție omogenă, ca un nisip ud. Rasturnăm amestecul în tava pregătită și presăm blatul de biscuiți cu lingura, fundul plat al unui pahar plat sau cu palmele acoperite cu o pungă, creând un strat uniform la baza tavii și de jur împrejurul înălțime de aproximativ 3 cm. Punem blatul de biscuiți în cuptorul încălzit la 180 de grade pentru 15 minute, ca să se rumenească puțin și apoi îl lasăm să se răcească.

3. Cum se face compoziția pentru cheesecake cu dovleac la cuptor. Peste crema de brânză punem zahărul brun și mixăm 5 minute la viteza medie, ca să brânza să devină cremoasă, iar zahărul să fie incorporat. Turnăm smântână pentru frisca, punem scortisoară, ghimbirul, nucsoara, un sfert de linguriță cu sare, extractul de vanilie, cuișoarele și piureul de dovleac și mixăm, la viteza medie, până când toate ingredientele sunt încorporate. Adăugăm ouăle, unul câte unul, și batem la viteza mică maxim 30 de secunde, după fiecare adăugare, până la încorporare, dar nu mai mult.

4. Cum se pregătește cheesecake-ul la cuptor. Turnăm crema de brânză pentru cheesecake peste blatul de biscuiți răcorit și acoperim încet tava de 4-5 de centimetri grosime, pentru a elimina bulele mari de aer. O așezăm într-o altă tava mai mare și turnăm apă fierbinte în tava mare, cu atenție ca să nu ajungă și în prăjitură, ca să fie până la jumătatea tavii cu cheesecake.

5. Cât și la ce temperatură se coace cheesecake-ul la cuptor. Punem cheesecake-ul în cuptorul încălzit la 170 de grade pentru 45 de minute. Este gata când marginile sunt ușor ridicate și desprinse de tava, iar mijlocul ferm, însă încă ușor moale. Oprim căldura, scoatem cheesecake-ul cu dovleac din cuptor, ci îl lasăm să mai stea o oră, cu ușa cuptorului întredeschisă (sprijinită cu coadă de linguri din lemn). După acest timp, îl scoatem din cuptor și din tava cu apă și îl lasăm să se răcească, fără să-l scoatem din formă până când ajunge la temperatura camerei. Apoi îl punem în frigider pentru 4-6 ore sau mai bine peste noapte.

6. Servire cheesecake cu dovleac copt. Scoatem desertul cu brânza de la rece, desfacem inelul detasabil, eventual trecând cu un cuțit de jur împrejur, și lasăm cheesecake-ul să alunece pe un platou, ajutându-ne de baza tavii. Il decorăm, fie doar cu câteva nuci, rozete din frisca sau turnăm deasupra un sos de caramel. Il tăiem dintr-o singură mișcare, de sus până jos, cu un cuțit ascuțit înmuiat în apă caldă și sters cu un servetel, după fiecare tăietură. Poate fi păstrat 2-3 zile în frigider, acoperit.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cheesecake cu Dovleac la Cuptor.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Puteti sa folositi pentru blat orice alti biscuiti fara crema (insa nu va recomand biscuitii populari).
2. Daca va plac deserturile mai dulci, puteti sa mariti cantitatea de zahar.
3. Va puteti face combinatia de condimente pentru cheesecake-ul cu dovleac exact dupa gustul vostru.
4. Piure-ul de dovleac copt se pregătește foarte simplu. Coacem dovleacul tăiat în bucăți mari la 180 de grade pentru 30 de minute, curățăm de coajă, iar pulpa o pasăm cu o furculiță. Dacă ați copt prea mult, piureul de dovleac poate fi păstrat în congelator pentru o altă dată.
5. Crema de brânză trebuie să fie la temperatura camerei, pentru a se bate ușor.
6. Este bine ca ouăle să fie la temperatura camerei.
7. Umplutura pentru cheesecake trebuie să arate ca o smântână, iar în locul cremei de brânză putem folosi și brânză de vaci foarte bine scursă de zer, însă în niciun caz crema de brânză light.
8. Spre deosebire de alte prăjituri cu brânză, în cazul cheesecake-ului la cuptor, brânza nu trebuie batută mult și la viteza mare ca să nu vrem să fie cremos, nu vrem să acumuleze mult aer. Altfel la copt acesta se va umfla și cheesecake-ul se va crapa.
9. Coacerea cheesecake-ului pe baie de apă va face ca exteriorul să nu se coacă mai repede decât umplutura de brânză din mijloc.
10. Dacă o ținem prea mult la cuptor, riscăm ca prăjitura cu brânză să se crape.
11. Dacă cheesecake-ul se rumenește prea repede, îl acoperim cu o hârtie de copt pentru a evita arderea.
12. Lasăm cheesecake-ul să se răcească încet și complet înainte de a-l tăia.