



reteta-video.ro

## Cheesecake cu piersici (fara coacere)

Cheesecake-ul este un desert rapid, incredibil de gustos, cu sute de variante cu branza proaspata, ciocolata, fructe, smantana, cre  
branza... **Cheesecake-ul cu piersici** fara coacere este tortul ideal in zilele calduroase de vara.

### **INGREDIENTE PENTRU BLAT CHEESECAKE**

300 gr. de biscuiti maruntiti  
12-14 linguri de compot (de piersici)  
100 gr. de unt topit

### **INGREDIENTE PENTRU CREMA CHEESECAKE CU PIERSICI**

130 gr. de zahar pudra vanilat  
700 gr. de branza de vaci cremoasa  
200 gr. de iaurt cremos cu piersici  
3 piersici taiate in cubulete  
2 plicuri de gelatina  
100 ml de compot (de piersici)

### **INGREDIENTE PENTRU ORNAT CHEESECAKE**

3-4 cuburi de ciocolata  
un cub de unt  
o lingura de lapte  
o piersica taiata in felii

### **MOD DE PREPARARE CHEESECAKE CU PIERSICI**

#### **PASUL 1**

Pregatim blatul.  
Punem untul topit peste biscuitii maruntiti. Adaugam compotul si omogenizam.

#### **PASUL 2**

Pregatim un platou pe care punem inelul unei forme de tort. Rasturnam pe platou compozitia pentru blat, facuta anterior si presam puternic, cu spatele unei linguri. Introducem blatul obtinut in frigider, pana cand pregatim crema.

#### **PASUL 3**

Pregatim crema.  
Adaugam gelatina in compot si o pregatim conform instructiunilor de pe ambalaj.

#### **PASUL 4**

Adaugam iaurtul peste branza. Punem zaharul pudra si amestecam.  
Adaugam gelatina pregatita anterior. Punem piersicile taiate in cubulete si continuam sa amestecam.

#### **PASUL 5**

Scoatem blatul de biscuiti din frigider. Turnam crema peste blat si nivelam uniform. Punem cheesecake-ul in frigider pentru 4-5 ore, cand se intareste.

#### **PASUL 6**

Cand cheesecake-ul este intarit, pregatim ingredientele pentru ornat.  
Punem o cratita cu apa la incalzit. Apa nu trebuie sa fiarba, ciocolata trebuie sa se topeasca in aburul produs de aceasta.

#### **PASUL 7**

Punem toate ingredientele pentru ornat (ciocolata, untul, laptele), mai putin feliile de piersica, intr-o cratita mica. Punem cratita mica deasupra apei calde. Amestecam pana cand se topesc toate ingredientele.

#### **PASUL 8**

Scoatem cheesecake-ul din frigider. Turnam ciocolata topita peste cheesecake si nivelam sau facem orice alta forma dorim. Ornam feliile de piersica.

#### **PASUL 9**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
Cheesecake cu Piersici (fara coacere).**

## **POFTA BUNA!**

### **SFATURI**

Gelatina NU se fierbe! Se pune la inmuiat in lichid 5 minute, apoi se pune pe foc, amestecand foarte des, fara sa fierbem, pana cand dizolva toate granulele (eventual ridicam de pe foc dupa 1 minut)!

La topirea ciocolatei folosim ochiul cel mai mic de la aragaz! Vasul cel mic (in care am pus ciocolata) nu trebuie sa atinga apa fierbinte.

Ciocolata nu trebuie sa atinga temperaturi mari! Cand apa din primul vas fierbe, ridicam vasul cu ciocolata si amestecam. Apoi punem vasul nou la abur, pana cand ciocolata se topeste complet.

Pentru decoratiuni utilizam doar ciocolata de menaj, sau cu un continut de grasimi vegetale.

In conditii de umiditate ciocolata face pete albe, fara insa sa i se modifice si gustul. Este indicat sa pastram ciocolata in cutii bine inchise.