



reteta-video.ro

Cheesecake Japonez

Cheesecake-ul japonez este despre cum sa devii obsedata de o **prajitura cu branza!** Sa va povestesc! De ceva timp e plin internu aceasta reteta de **cheesecake fara blat**, incat cred ca pana acum toata lumea l-a incercat. Cumva justificat, caci este un **desert cu branza** care se pregateste usor, din putine ingrediente si care in acelasi timp arata sofisticat.

Practic este o combinatie intre un cheesecake traditional la cuptor si un sufleu aerat si pufos. Dar, desi sa faci acest **pandispan japonez** pare o treaba foarte simpla in teorie, mie mi-a dat mari batai de cap. M-am incapatanat atat de tare, incat l-am facut pana cand a iesit exact asa cum il vedeam in pozele frumoase care ma obsedau.

Nu, nu este complicat sa faci un **cheesecake traditional japonez**, insa de fiecare data greseam cate ceva. Nu grav, insa suficient de mult incat nu aiba acea textura aerata si pufoasa ca bumbacul, exact asa cum ii spune numele **cotton soft cheesecake**. Si daca tu ai experimentat eu, haideti sa va spun secretele unei **prajituri japoneze cu branza** perfecte.

Crema de branza, untul si laptele trebuie sa fie cat mai grase, ele vor da cremozitate cheesecake-ului. Spuma de albusuri trebuie sa fie fina, nu ca o beza ferma. Asta a fost una din greselile mele, pentru ca bateam albusurile pana cand cresteau ca voinicul din povestea prajitura japoneza se formau doua straturi, aerul din albusuri le ridica spre suprafata, iar textura nu era uniforma. La gust era super buna, insa nu avea acel aspect de mousse delicat.

Si, desi coceam **cheesecake**-ul exact cum spune la carte, ceva se intampla! Se umfla atat de tare incat se desfacea ca o floare. Nu puteam face nici o legatura cu soufflé-ul de branza! Pana cand mi-am dat seama ca foloseam o tava prea mica si **prajitura japoneza cheesecake** nu avea loc, asa ca se tot ducea in sus pana cand nu mai avea unde. Si este important sa coacem "tortul" pe raftul de jos al cuptorului in bain marie, intai la o temperatura mai mare, cat sa se rumeneasca deasupra, apoi sa o scadem fara sa deschidem usa cuptorului si sa mai lasam pana cand tremura usor.

In mod obisnuit, **cheesecake-ul japonez** se serveste caldut, simplu sau cu un sos de fructe, insa sa stiti ca este bun si rece, pentru ca pastreaza textura pufoasa, aerata si este, in acelasi timp, si umed, si delicat. Cand il taiem, chiar trebuie sa tremure, sa fie ca un bumbac. Si, desi nu este un cheesecake clasic, desertul a inceput sa fie nelipsit de pe mesele iubitorilor de dulciuri din intreaga lume. Pentru ca este consistent, fara sa fie greoi si excesiv de dulce, ca o spuma fina. Tocmai de aceea este **prajitura cu branza pufoasa** care potriveste si la ceaiul de dimineata, dar si la pranz dupa o masa copioasa si chiar si la cina. Cumva cofetarii japonezi au transpus cateva ingrediente simple in unul dintre cele mai populare deserturi - **jiggly Japanese cheesecake**. Si pe buna dreptate!

E drept ca pe mine m-a cam stresat, dar pana la urma nu m-am lasat si a iesit exact cu trebuie sa fie un **cheesecake japonez originala**. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE CHEESECAKE JAPONEZ

5 albusuri
5 galbenusuri
140 g de crema de branza (nu folositi crema de branza light)
100 g de zahar
60 ml de lapte, cu minim 3,5% grasime
40 g de unt, cu minim 80% grasime
50 g de faina
15 g de amidon de porumb
sare

MOD DE PREPARARE CHEESECAKE JAPONEZ

PASUL 1

Punem crema de branza, la temperatura camerei si cat ma grasa, intr-o craticioara si o amestecam cu un tel cat sa devina cremoasa. Turnam laptele, adaugam untul, punem cratita pe aragaz, la foc mic, si amestecam pana cand untul si crema de branza se tolesc, lasam putin sa se raceasca. Compozitia nu trebuie sa fiarba, ci doar sa devina omogena.

PASUL 2

Punem galbenusurile intr-un castron mare si le batem bine. Turnam in fir subtire jumătate din crema de branza racorita si omogenizata. Punem incet si crema de branza ramasa si amestecam bine. Asezam deasupra castronului o sita in care punem faina si amidonul de porumb, le cernem, apoi amestecam energic pana cand avem o crema fina, fara cocoloase.

PASUL 3

Incalzim cuptorul si punem o oala cu apa sa fiarba.

PASUL 4

Punem albusurile, la temperatura camerei, intr-un castron degresat si bine sters, adaugam cam un sfert de lingurita cu sare si le batem pana cand sunt pufoase si aerate, fara insa sa le batem tare. Adaugam zaharul in trei transe si continuam sa mixam. Trebuie sa aiba o spuma fina, nu o beza ferma.

PASUL 5

Punem spuma de albusuri peste crema de galbenusuri, lapte, branza, faina si amidon in patru transe si amestecam incet, de fiecare data. O facem exact ca la [pandispanul fara praf de copt](#), usor, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporare completa.

PASUL 6

Turnam compozitia pentru cheesecake intr-o tava cu diametrul de 23 cm, tapetata cu hartie de copt si la baza si pe margini, apoi tava se lasa la tava de 4-5 ori de masa, pentru a elimina bulele mari de aer.

PASUL 7

O asezam intr-o alta tava mai mare, la baza careia punem un prosop, care ajuta la transmiterea caldurii uniform, si turnam apa fierbinte in tava mai mare, cu atentie ca sa nu ajunga si in prajitura, cat sa fie pana la jumatatea tavii cu cheesecake.

PASUL 8

Punem prajitura cu branza in cuptorul incalzit la 160 de grade, pe raftul de jos, pentru 25 de minute, apoi, fara sa deschidem cuptorul, scadem temperatura la 130 de grade si o mai lasam 55 de minute. Partea de sus trebuie sa fie rumenita iar, daca o arde usor, prajitura japoneza trebuie sa revina la forma initiala.

PASUL 9

Cu mare grija, sa nu ne ardem, rasturnam pandispanul japonez pe o farfurie si indepartam hartia de copt. Partea de deasupra este delicata si se poate lipi, asa ca va recomand sa puneti pe farfurie o hartie de copt curata.

PASUL 10

Asezam peste cheesecake un platou si tinand strans de ambele farfurii, cu o miscare brusca, il rasturnam pe platou.

PASUL 11

Presaram deasupra zahar pudra si il servim cald, simplu sau cu un sos de fructe.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake Japonez*.

POFTA BUNA!