



reteta-video.ro

## Cheesecake Zebra cu Capsuni la Cuptor

**Cheesecake-ul zebra cu capsuni la cuptor** nu este altceva decat o delicioasa prajitura cu branza, care arata putin diferit decat clasicul **cheesecake cu capsuni**. Poate ca v-ati dat deja seama ca am o slabiciune pentru deserturile cu branza si orice reteta care contine crema de branza, mascarpone sau ricotta este pe lista mea scurta. Dar, cand am descoperit gustul combinatiei de branza si capsuni, am fost dragoste la prima degustare. Pot spune ca am trecut un banal [cheesecake zebra la cuptor](#) la un alt nivel. Atunci cand o sa-l prajiti, o sa intelegeti ce vreau sa zic. Caci, da, un **cheesecake cu capsuni cu coacere** este mai mult decat o [prajitura cu capsuni](#). Si nu numai laud, dar este catifelat, cremos si aromat, asa cum trebuie sa fie un cheesecake.

Cunosc putini oameni carora sa nu le placa cheesecake-ul, ca e cu sau fara coacere, ca e la pahar, ca e rotund, ca e patrat sau mare, eu cum. Si m-am gandit ca, daca aproape toata lumea iubeste prajitura zebra cu branza, de ce sa nu o transformam intr-un **cheesecake in doua culori**? Insa nu-i chiar un cheesecake zebra, caci stim cu totii ce culori are o zebra, ci mult mai aromat si cu o nota de prospețime pentru ca este in acelasi timp un **cheesecake cu fructe**.

De fapt, ar fi trebuit sa incep cam asa: "Buna, eu sunt Ina si sunt dependenta de cheesecake-ul la cuptor! Si, desi multi ar spune ca [cheesecake fara coacere](#) este mai usor de facut, eu tot pe cel la cuptor il prefer." Pare o prajitura laborioasa, inasa ca sa fac un cheesecake fara gelatina, care face toata treaba si recunosc ca nu ma omor dupa ea, nu ai nevoie de cine stie ce ingrediente si ustensile scumpe. Poate doar de mai multa rabdare, caci intradevar este un cheesecake copt, inasa sunt sigura ca sunteti de acord cu mine ca gustul si textura sunt cu adevarat diferite. Caci da, dupa parerea mea, un **cheesecake cu coacere** este mult mai cremos si fin si cred ca surprinde placut.

De cand l-am incercat prima data, am facut o adevarata obsesie pentru el si abia astept sa fie piata plina de capsuni aromate. De o zi pregatesc seara si nici nu apuc sa strang si sa spal vasele, desi este vorba despre trei castroane si o cratita mari si late, si [cheesecake](#)-ul este gata. Pana cand ma mai invart, pot sa-l si pun in frigider, iar a doua zi am desertul deja facut fara bataie de cap. Garantat nu este greu sa-l faci, caci este cea mai simpla prajitura cu blat de biscuiti, iar posibilitatile sunt aproape nelimitate: **cheesecake cu capsuni**, cu zmeura, cu afine, cu mure sau caise proaspete sau congelate. Iar adevarul este ca este gata si un cheesecake cremos si in acelasi timp consistent, este si cel mai greu sa-i rezisti. Nu-i asa ca nu este super simplu sa faci un **cheesecake la cuptor** care sa arate deosebit, ca este vara sau iarna, ca este o zi festiva sau doar una in care iti este pofta de ceva dulce? Un alint pentru pofticiosi! Pur si simplu delicios! Sa va fie de folos!

### INGREDIENTE PENTRU CHEESECAKE ZEBRA CU CAPSUNI LA CUPTOR

400 g de capsuni spalate, fara frunze si codite  
300 g de biscuiti digestivi maruntiti (sau orice alti biscuiti fara crema)  
130 g de unt topit  
20 g de cacao  
800 g de crema de branza (sau branza de vaci foarte bine scursa de zer)  
250 g de zahar  
4 oua  
2 linguri cu faina  
3 linguri cu zeama de lamaie  
o lingurita cu extract de vanilie  
sare

## **MOD DE PREPARARE CHEESECAKE ZEBRA CU CAPSUNI LA CUPTOR**

**1. Cum se pregatesc capsunile pentru cheesecake la cuptor.** Punem capsunile intr-un blender si le mixam pana cand obtinem pasta (2-3 minute). Trecem aceasta pasta de capsuni printr-o sita fina, apasand ferm, astfel incat sa adunam in sita cat mai multe seminte. Aruncam semintele adunate si punem piureul fin de capsuni sa fiarba, la foc mic, cam 25-30 de minute. Amestecam continutul cu atentie (este posibil sa sara bulbuci fierbinti) si lasam piureul de capsuni sa fiarba incet, pana cand devine gros si se reduce la o consistenta de pasta (ar trebui sa ramanem cu 150 ml). Il dam deoparte si il lasam sa se raceasca complet.

**2. Cum se face crusta (blatul) de biscuiti.** Incalzim cuptorul. Peste biscuitii maruntiti cu robotul sau zdrobiti cu sucitorul punem puca cacao si untul topit si racorit. Amestecam bine pana cand obtinem o compozitie omogena, ca un nisip ud. Pregatim o tava cu diametru 23 cm, cu peretii detasabili, in care aranjam hartie de copt si pe care o infasuram in folie de aluminiu (in strat dublu sau triplu). Rasturnam amestecul pentru crusta in tava pregatita si presam blatul de biscuiti cu o lingura, fundul plat al unui pahar sau cu palmele acoperite cu o punga, astfel incat sa formam un strat uniform la baza tavii si de jur imprejur, cu o inaltime de aproximativ 3 cm. Punem blatul de biscuiti in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 15 minute, cat sa se rumeneasca usor, apoi il lasam sa se raceasca.

**3. Cum se face compozitia pentru cheesecake la cuptor.** Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem un sfert de litru de lapte cu sare si o batem la viteza mica, cat sa devina cremoasa. Adaugam zaharul si mixam 5 minute, la viteza medie, pana cand zaharul este incorporat si avem o crema fina. Turnam zeama de lamaie si extractul de vanilie si mai mixam, tot la viteza medie, pana cand toate ingredientele sunt incorporate. Adaugam ouale, unul cate unul, si batem la viteza mica maxim 30 de secunde, dupa fiecare ou adaugat pana la incorporare, dar nu mai mult.

**4. Cum se pregatesc cheesecake-ul zebra cu capsuni la cuptor.** Impartim crema de branza si oua in doua parti egale (cantariile intai castronul in care facem compozitia pentru cheesecake gol, apoi plin si impartim la 2). Peste una din ele punem piureul de capsuni si racorit si 2 linguri cu faina si amestecam usor cu o spatula sau cu mixerul, la viteza mica, pana la omogenizare. Turnam incet doua parti din compozitia alba peste blatul de biscuiti racit, in mijlocul tavii. In mijlocul acesteia punem 2 polonice din crema de capsuni. Repetam operatiunea pana cand terminam cele doua creme de branza, fara sa le amestecam. Dupa ce trecem de jumătate, punem doar o polonica din crema de capsuni din cele doua creme de branza, pentru ca suprafata care trebuie acoperita este mai mica.

**5. Cat si la ce temperatura se coace cheesecake-ul cu capsuni la cuptor.** Batem incet tava de 4-5 ori de masa, pentru a elimina bulele mari de aer. O asezam intr-o alta tava mai mare si turnam apa fierbinte in tava mai mare, cu atentie ca sa nu ajunga si in prajitura, cat sa fie pana la jumătatea inaltimii tavii cu cheesecake. Punem prajitura cu branza si capsuni in cuptorul incalzit la 150 de grade pentru 80-90 de minute. Este gata cand marginile sunt usor ridicate si desprinse de tava, iar mijlocul ferm, insa inca usor moale. Oprim cuptorul dar nu scoatem cheesecake-ul cu capsuni din cuptor, ci il lasam sa mai stea o ora, cu usa cuptorului intredeschisa (sprijinita cu o lingura din lemn). Dupa acest timp, il scoatem din cuptor si din tava cu apa si il lasam sa se raceasca, fara sa-l scoatem din tava pana cand ajunge la temperatura camerei. Apoi il punem in frigider pentru 4-6 ore sau mai bine peste noapte.

**6. Servire cheesecake zebra cu capsuni la cuptor.** Scoatem prajitura cu fructe si branza de la rece, desfacem inelul detasabil, evitam sa trecem cu un cutit de jur imprejur, si lasam cheesecake-ul sa alunece pe un platou, ajutandu-ne de baza tavii. Il taiem 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.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cheesecake Zebra cu Capsuni la Cuptor.**

**POFTA BUNA!**

### **SFATURI:**

1. Cheesecake-ul cu fructe la cuptor poate fi facut si cu zmeura, afine, mure sau caise proaspete sau congelate.
2. Putem sa folosim pentru blat orice alti biscuiti fara crema (inasa nu va recomand biscuitii populari). In functie de biscuitii folositi este posibil sa mai avem nevoie de 10-20 g de unt topit.
3. Crema de branza si ouale folosite pentru cheesecake trebuie sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu minim 2 ore inainte.
4. Umplutura pentru cheesecake trebuie sa arate ca o smantana, iar in locul cremeii de branza, care trebuie sa fie cat mai moale si cremoasa, putem folosi mascarpone sau branza de vaci foooarte bine scursa de zer, inasa in niciun caz crema de branza light.
5. 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 vream sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer. Altfel la copt acesta se va umfla si cheesecake-ul se va crapa.
6. Coacerea cheesecake-ului pe baie de apa va face ca exteriorul sa nu se coaca mai repede decat umplutura de branza din mijloc.
7. Daca o tinem prea mult la cuptor, riscam ca prajitura cu branza si capsuni sa se crape.
8. Nu deschidem usa cuptorului in prima ora de coacere. Este foarte important ca aburul sa ramana in cuptor, pentru ca cheesecake-ul nu se crape.
9. Daca cheesecake-ul se rumeneste prea repede, il acoperim cu o hartie de copt usor umezita cu apa pentru a evita arderea.
10. Racirea cheesecake-ului copt se face lent si trebuie sa se raceasca complet inainte de a-l taia.