



reteta-video.ro

## Cheesecake Zebra la Cuptor-Pasca in Doua Culori fara Aluat

**Cheesecake-ul zebra la cuptor** nu este altceva decat o delicioasa **prajitura cu branza**. Nu este reteta clasica, caci de data aceasta am incercat un **cheesecake fara blat**. Unul simplu, care poate sta si pe masa de Paste, pentru ca am pornit chiar de la reteta de **pasca aluat**.

Doar ca m-am gandit ca daca aproape toata lumea iubeste **prajitura zebra cu branza** de ce sa nu o transformam intr-o **pasca in doua culori**? Asta mai ales pentru cei ca mine, care prefera o **pasca cu branza fara aluat**.

De ce imi place atat de mult varianta aceasta? Pentru ca este un **cheesecake** cu o consistenta cremoasa si densa. Pentru ca dintr-un **desert cu branza simplu** poti sa ajungi la o multime de alte combinatii daca ii pui deasupra un topping, de la fructe proaspete pana la sos de fructe, de ciocolata sau caramel. Pentru ca oricand ai pofta de ceva bun poti sa faci un **cheesecake cu branza de vaci** fara nevoie de cine stie ce ingrediente sau de ustensile scumpe. Pentru ca desi pare o prajitura laborioasa se face foarte simplu. Pentru ca oricand am posibilitatea, aleg un **cheesecake cu coacere** in locul celui fara, unde gelatina face toata treaba si recunosc ca nu ma duc dupa ea. Si cred ca as putea continua...

Nu uitati ca toate ingredientele trebuie sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu minim 2 ore inainte. Ca pentru orice **cheesecake la cuptor** trebuie sa alegem o crema de branza grasa (in niciun caz crema de branza light), cat mai moale si mai cremoasa. Daca vreti sa faceti **pasca cu branza dulce de vaci** este foarte important sa o lasati sa se scurga bine intr-o sita fina cel mai bine pe noapte (o sa fiti surprinsi cat zer se aduna). Spre deosebire de alte prajituri cu branza, in cazul **cheesecake-ului la cuptor** branza nu trebuie batuta mult si la viteza mare caci, desi vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer. Asta pentru ca oricum o sa punga o spuma de albusuri in el.

Daca dupa ce scoateti **tarta cu branza** din cuptor aceasta se lasa nu va ingrijorati! Este normal, ca doar e un fel de **sufleu cu branza**. Cel mai important este ca cele doua compozitii pentru **pasca fara aluat**, si cea cu cacao si cea simpla, sa aiba aceeasi consistenta cand le turnam in tava. Altfel se vor amesteca si nu vom avea linii delimitate intre cele doua culori, ci doar o **pasca cu ciocolata** simpla. La gust sigur o sa fie buna, dar nu la fel de simpatica. Daca doriti puteti adauga fructe confiate, merisoare sau stafide inmuiate in lapte calduta, scurse si sterse bine pentru a nu se duce la baza tavii, asta mai ales daca o pregatiti de Paste, ca fara stafide parca pasca nu e **pasca**, indiferent daca este **cu aluat de cozonac** sau fara! Si chiar daca faceti doar un **cheesecake in doua culori**, oricum punga o sa puneti, ca nu strica! Nu-i asa ca nu este greu sa faci un cheesecake la cuptor care sa arate deosebit? Sa va fie de folos!

### INGREDIENTE CHEESECAKE ZEBRA LA CUPTOR (PASCA IN DOUA CULORI FARA ALUAT)

1 kg de branza grasa de vaci, bine scursa  
250 g de zahar  
7 albusuri  
7 galbenusuri  
175 g de unt cu minim 80% grasime, topit si racit  
3 linguri cu faina  
3 linguri de cacao  
4 linguri cu gris  
coaja rasa de la portocala  
o lingurita cu extract de vanilie  
sare  
o lingura cu gris  
un cub de unt

### MOD DE PREPARARE CHEESECAKE ZEBRA LA CUPTOR (PASCA IN DOUA CULORI FARA ALUAT)

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul.

Pregatim o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 28 cm, la baza careia aranjam hartie pentru copt. O ungem cu un cub de unt inclusiv pe margini, si presaram peste tot cu o lingura cu gris.

#### PASUL 2

Punem branza bine scursa intr-un castron, adaugam galbenusurile, zaharul, extractul de vanilie, untul topit si racit si coaja rasa de portocala si amestecam cu un tel sau cu o spatula pana cand avem o compozitie omogena.

#### PASUL 3

Impartim crema de branza si oua in doua parti egale. Peste una din ele cernem cele 3 linguri cu faina si amestecam pana cand avem o crema cat mai fina, fara cocoloase. Adaugam 2 linguri cu gris, omogenizam si lasam deoparte. Peste cealalta jumatate de crema de branza cernem praful de cacao si amestecam bine. Punem cele 2 linguri cu gris ramase, omogenizam si lasam si aceasta compozitie deoparte.

#### PASUL 4

Punem albusurile intr-un bol curat si degresat, adaugam cam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma pana cand nu mai cad paletele mixerului. Batem intai la viteza mica, apoi o marim treptat.

#### **PASUL 5**

Adaugam jumatate din spuma tare de albusuri in 3 transe peste compozitia simpla de branza pentru cheesecake (cea cu faina) si amestecam incet cu o spatula, cu miscari de sus in jos, ca si cum am intoarce aluatul, de fiecare data. Nu amestecam cu miscari circulare pentru ca altfel se va pierde tot aerul acumulat in albusuri. Trebuie sa avem o crema omogena dar nici nu exageram cu amestecatul. Adaugam cealalta jumatate din spuma de albusuri peste crema de branza si cacao, tot in 3 transe, si amestecam la fel de usor de fiecare data.

#### **PASUL 6**

Turnam incet doua polonice din compozitia alba in mijlocul tavii, in mijlocul acesteia punem 2 polonice din compozitia cu ciocolata, si repetam operatiunea pana terminam cele doua creme de branza. Dupa ce trecem de jumatate punem doar cate un polonic din cele doua creme de branza, pentru ca suprafata care trebuie acoperita este mai mica.

#### **PASUL 7**

Scuturam incet tava de cateva ori si o punem in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 70 de minute. Daca cheesecake-ul se rumeneste prea repede il acoperim cu o hartie de copt pentru a evita arderea. Prajitura cu branza trebuie sa treaca testul scobitorii, crema de branza trebuie sa fie ferma, dar mijlocul inca usor moale caci se va mai intari in timp ce se raceste.

#### **PASUL 8**

Lasam pasca fara aluat sa se raceasca complet in tava, presaram deasupra zahar pudra sau ii puteti face o glazura de ciocolata sau caramel sau un sos de fructe, desfacem inelul detasabil si o transferam cu atentie pe un platou.

#### **PASUL 9**

Poate fi pastrata 3-4 zile in frigider.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cheesecake Zebra la Cuptor – Pasca in Doua Culori fara Aluat.***

**POFTA BUNA!**