



reteta-video.ro

Cheesecake cu Ciocolata fara Coacere

Cheesecake-ul cu ciocolata fara coacere, cu oreo si branza este, daca ma intrebati pe mine, perfect pentru zilele caniculare, pentru acele momente cand nu ai timp sa coci o prajitura, pentru zilele de nastere, pentru Sarbatori, pentru duminica in familie sau pentru orice alta ocazie. Insa poate fi facut in orice alta zi, caci este unul din acele torturi cu ciocolata, fara coacere, care iti poate aduce un zambet larg. Si asta mai ales pentru cei care iubesc **deserturile cu ciocolata**, cu muuulta ciocolata. Asta este parerea mea, caci cred ca stiti ca sunt dependenta de orice inseamna **cheesecake cremos cu branza dulce**. Iar daca mai are si ciocolata, devine irezistibil.

Nu pornim cuptorul, folosim putine ingrediente si ne rasfatam cu o **prajitura cu branza si ciocolata** perfecta. Pentru ca da, le are chiar pe toate! Cu un **cheesecake fara coacere** sigur nu dai gres, cand este vorba despre o prajitura simpla. Nu se crapa, nu are nevoie de baie de apa fierbinte si nici de rabdare cu ea in cuptor dupa ce s-a copt. Dureaza maxim 20 de minute sa o pregatesti si pastreaza in ea toate gusturile, dar in special pe cel de ciocolata. Garantat nu este greu sa-l faci, caci este cel mai simplu **tort cu blat de biscuiti**, iar posibilitatile sunt aproape nelimitate.

Bine, e drept ca acest **cheesecake cu ciocolata fara coacere** mai are nevoie si de o perioada in care sa stea la frigider, dar intre timp poti sa citesti o carte, poti merge la shopping sau in parc, poti sa te joci cu copiii, poti sa faci curatenie, sa calci sau poti sa pregatesti si alte bunatati. Sau, si mai bine, poti sa pregatesti **tortul de ciocolata** seara, iar a doua zi e rasfatul perfect.

Este cremos si aromat, fin si aerat, aproape ca un mousse, pentru ca este un **cheesecake fara coacere si fara gelatina**. Nici nu va mai spun ca aceasta prajitura fara coacere, te poate scoate din incurcatura de multe ori. Si, daca exista un clasament al prajiturilor rapide, cu siguranta cheesecake-ul se situeaza, in cazul meu, in top 3.

Am tot zis ca prefer cheesecake-ul la cuptor, dar parca incet, incet ma razgandesc. Cand esti ocupat si in mare graba, un **cheesecake cu ciocolata, oreo si mascarpone sau crema de branza** este solutia ideala. Si pentru ca nu are gelatina, cu care stiti ca am o problema, pentru ca mi se pare ca schimba gustul oricarui **desert fara coacere**, asa ca o cam evit, are acel gust de branza adevarata, perfect echilibrat si proaspăt.

Serios vorbind, ciocolata face toata treaba si transforma ca prin minune cel mai simplu **cheesecake fara coacere** intr-un desert racoros, perfect intr-o zi calduroasa de vara sau atunci cand vrei ceva bun si rapid cu ciocolata. Sau, de ce nu, cand vrei un tort rapid de care toata lumea sa-si aduca aminte. Stiu, exista riscul ca cei care-l gusta sa va ceara sa-l tot repetati. Dar, nu-i problema! Fiind un desert la rece, se pregateste imediat! Iar un cheesecake, ca-i cu oreo, cu mascarpone, cu branza, cu ciocolata sau cu fructe a fost intotdeauna si va ramane un desert cu care poti sa-ti impresionezi familia si sa cucerești aproape orice mofturos. Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Este important sa folosim ingrediente de calitate, ca la orice alta prajitura de casa.

2. Este obligatoriu sa facem **cheesecake-ul cu Oreo**? Nu, baza tortului fara coacere poate fi facuta si din biscuiti digestivi, piscoturi sau dintr-un blat de pandispan simplu, pe care nu este nevoie sa le insiropam, pentru ca se vor inmuia de la crema. Este important sa folosim unt cu minim 80% grasime.

3. **Cum se topeste ciocolata.** Punem ciocolata, rupta in bucatele, intr-un bol termorezistent pe care il asezam deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet si amestecam pana cand ciocolata se topeste. Castronul in care topim ciocolata trebuie sa se potriveasca perfect peste craticioara cu apa, dar sa nu atinga apa fierbinte care trebuie sa fiarba cat mai incet. Amestecam, insistand pe margini si la baza castronului. O dam deoparte si lasam apoi ciocolata sa se raceasca, pana cand ajunge la temperatura camerei, amestecand in ea, din cand in cand.

4. Crema de branza folosita pentru cheesecake-ul cu ciocolata trebuie sa fie la temperatura camerei, scoasa din frigider cu 2 ore inainte de a incepe sa pregatim prajitura, pentru a se putea bate usor.

5. **Putem sa facem cheesecake-ul cu ciocolata si mascarpone?** Da, putem sa inlocuim minim jumatate din cantitatea de crema de branza cu mascarpone, care trebuie sa fie tot la temperatura camerei.

6. Nu renuntati la zeama de lamaie, aceasta ajuta mult la stabilizarea cremei de branza.

7. Trebuie sa folosim smantana naturala proaspata pentru frisca cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala si, mai ales, nu frisca indulcita. Smantana proaspata, dar si castronul si paletelile mixerului, trebuie sa fie reci, tinute cateva ore inainte in frigider. Nu batem frisca in exces pentru ca se poate taia.

8. **Crema de frisca si branza pentru cheesecake** nu trebuie amestecate prea mult, doar cat crema sa devina densa si aerata.

9. Atat crema de branza, cat si ciocolata topita trebuie sa aiba aceeasi temperatura atunci cand le amestecam in compozitia pentru cheesecake-ul fara coacere si fara gelatina. Daca punem ciocolata calda, riscam sa se formeze bulgari in crema datorita diferentei de temperatura dintre cele doua.

10. Pentru un plus de efect, in crema de ciocolata pentru tort putem adauga 100-200 g de biscuiti Oreo rupti in sferturi sau fructe.

11. Pentru ca forma de tort sa se desprinda usor si sa putem scoate **Oreo cheesecake-ul** fara coacere din ea, o incalzim putin cu mainile sau o infasuram intai cu un prosop cald.

12. Daca nu avem o forma cu peretii detasabili, putem sa pregatim cheesecake-ul cu ciocolata intr-o tava obisnuita. Dupa ce-l scoatem din frigider, trecem cu grija lama unui cutit de jur imprejur, punem un tocator deasupra tavii si il rasturnam. Apoi rasturnam din nou cheesecake-ul de pe tocator pe un platou.

Iar aici gasiti alte retete de cheesecake fara coacere, rapide si simple, numai bune de incercat:

[Cheesecake fara Coacere cu Capsuni si Ciocolata Alba](#)

[Cheesecake fara Coacere cu Ciocolata Alba si Fructe de Padure](#)

[Cheesecake fara Coacere cu Mascarpone, Ricotta si Fructe](#)

[Cheesecake \(Desert\) la Pahar cu Fructe, Crema de Branza si Iaurt](#)

INGREDIENTE:

200 g de biscuiti cu cacao si crema, tip Oreo

85 g de unt topit

300 g de ciocolata neagra, cu minim 60% cacao, topita

650 g de crema de branza, la temperatura camerei

200 ml de smantana naturala proaspata pentru frisca, rece si cu minim 30% grasime

50 g de zahar pudra

zeama stoarsa de la o lamaie

o lingurita cu extract de vanilie

sare

MOD DE PREPARARE:

1. Cum se face blatul pentru cheesecake fara coacere. Pregatim o forma cu diametrul de 23 cm si cu peretii detasabili, la baza careia aranjam hartie pentru copt. Maruntim biscuitii, fie cu robotul, fie cu un sucitor. Peste biscuitii maruntiti turnam untul topit si racorit si amestecam, pana cand obtinem o compozitie ca un nisip ud.

Rasturnam compozitia pentru blatul de biscuiti in forma pregatita si o presam bine cu o lingura, fundul plat al unui pahar sau cu palmele acoperite cu o punga, astfel incat sa obtinem un strat omogen si compact la baza tavii. Apoi punem blatul de biscuiti in frigider, pana cand pregatim crema, cat sa se intareasca putin.

2. Cum se pregateste crema de branza pentru cheesecake. Punem crema de branza, la temperatura camerei, intr-un castron mare, si o batem, la viteza mica, pana cand branza devine cremoasa. Adaugam zaharul pudra, un sfert de lingurita cu sare, extractul de vanilie si zeama de lamaie si mai mixam 3-4 minute, la viteza medie, pana cand zaharul este incorporat si avem o crema fina.

Turnam smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime, intr-un alt castron si o batem, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand telul incepe sa lase urme adanci in ea.

Adaugam frisca batuta peste crema de branza si amestecam usor, cu o spatula, pana la omogenizare, cat sa avem o crema densa, dar aerata.

3. Cum se incorporeaza ciocolata topita in crema. Peste crema de branza si frisca turnam ciocolata neagra topita si racorita si amestecam usor, cu o spatula, pana la incorporarea completa.

4. Cum se pregateste cheesecake-ul Oreo cu ciocolata fara coacere. Scoatem blatul de biscuiti din frigider, turnam peste el crema de ciocolata si o nivelam usor, pana la marginile tavii, astfel incat sa formam o suprafata neteda si dreapta. Punem cheesecake-ul in frigider pentru 6 ore, cel mai bine peste noapte.

5. Cum se scoate cheesecake-ul fara coacere din forma. Dupa acest timp, scoatem cheesecake-ul cu ciocolata din frigider si incalzim putin forma cu mainile sau o infasuram intr-un prosop cald. Desfacem cu grija si indepartam inelul detasabil al formei si transferam prajitura cu ciocolata si branza pe un platou, ajutandu-ne de baza formei si tinand de hartia de copt. Lasam cheesecake-ul simplu, sau il decoram cu fructe, fulgi de migdale, fistic sau nuci maruntite, rozete de frisca, ciocolata rasa sau o glazura de ciocolata.

6. Servire cheesecake fara coacere cu ciocolata. Feliem cheesecake-ul cu un cutit bine ascutit, inmuiat in apa fierbinte si sters, dupa fiecare taietura, dintr-o singura miscare, de sus pana jos. Cheesecake-ul fara coacere poate fi pastrat 2-3 zile in frigider, acoperit.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Cheesecake cu Ciocolata fara Coacere si fara Gelatina.

POFTA BUNA!

