



reteta-video.ro

Tort de Morcovi cu Crema de Branza (Cheesecake cu Blat Morcovi)

În **tortul de morcovi cu crema de branza** am adunat două deserturi delicioase, mult îndragite de mine: [tortul de morcovi](#) binecunoscutul [cheesecake](#). Adică am luat **blatul de morcovi** de la primul și umplutura de la al doilea și a rezultat poate cel mai bun cheesecake pe care l-am făcut până acum.

Sunt sigură că vă întrebați deja ce grozavie mai e și acest **cheesecake cu morcovi**. Ce cauți morcovii într-o prăjitură? Locul lor de obicei nu este mai degrabă în ciorbe sau tocanite? Ei bine, nu cred că greșesc prea mult dacă spun că, dacă încă nu ați făcut nicio **prăjitură de morcovi**, pentru că pur și simplu nu-i vedeți în dulciuri, e musai să încercați această rețetă de **cheesecake pe blat de morcovi**. Umed cu nuci coapte este atât de aromat, iar **cheesecake-ul cu crema de branza** fin și cremos îl completează de minune. Este atât de delicios încât este imposibil să refuzi o a doua felie!

Acum să fim sinceri, tortul cu morcovi (carrot cake) a ajuns să fie unul dintre popularele torturi din lume. Deși are originile în Europa în Epoca Medievală, când din cauza lipsei de zahăr și a pretului mare al acestuia, morcovul a început să fie folosit ca îndulcitor, am devenit foarte popular și l-au făcut celebru. Cu timpul rețetele de **deserturi cu morcovi** s-au diversificat, astfel că azi se prepară din morcovi chiar și brioșe, muffins, clătite americane (pan cakes) și, de ce nu, **cheesecake cu blat din morcovi**.

Mi se pare că este primăvaratic, un **desert de Paste** perfect (iepurasi, morcovi, v-ați prins?), dar și toamna, mai ales într-o zi ploioasă și mohorată, parca îți ridică moralul. Insa este minunat tot timpul anului, mai ales ca în viața mea oricând o să existe loc pentru **tortul de morcovi și cheesecake**! Adică dacă îți este greu de ales între cele două, atunci acest **tort de morcovi cu crema de branza** este nivelul următor. Cum oare aș putea să refuz un **cheesecake marmorat**, în care straturi pufoase de branza se împletesc frumos cu straturi de prăjitură cu morcovi?

Combinatia dintre blatul umed, cu tendința ușor caramelizată, cu morcovi și nuci și crema de branza densă și atât de fină de zi cu zi, mousse, este pur și simplu perfectă. Timpul de pregătire este mic, pașii ușori, ingredientele la îndemână dar, evident, ca orice desert simplu și bun, **cheesecake-ul asta la cuptor** are și un defect: timpul de așteptare. Dar dacă vă plac **prăjiturile cu crema de branza**, musai să-l încercați! Musai, musai! Ca de Sărbători, ca pentru o masă în familie, pentru o zi festivă, sau așa, pur și simplu, merge foarte bine și contează când.

Bunnn... mă duc să văd dacă a mai rămas ceva și pentru mine, căci sotul pofticios avea în gând să ceară și a doua porție, imediat după ce a luat prima linguriță! La sfârșitul rețetei o să găsiți muuuulte sfaturi, dar o să obțineți cel mai bun desert cu branza, pe care l-ați făcut până acum! Să vă fie de folos!

Alte rețete de prăjituri cu branza găsiți aici:

[Prăjitură cu Branza și Blat de Cacao](#)

[Cheesecake cu Foi de Plăcintă](#)

[Cheesecake Baklava](#)

[Prăjitură cu Capsuni, Ciocolată și Crema de Branza](#)

[Chec cu Mere și Branza](#)

[Cheesecake Basque la Cuptor](#)

[Plăcintă Creată cu Branza Dulce și Stafide](#)

[Hummingbird Cake - Tort cu Banane, Nuci și Ananas](#)

INGREDIENTE:

Pentru blat:

150 g de faina
o lingurita cu praf de copt
o jumatate de lingurita cu bicarbonat de sodiu
o lingurita cu scortisoara
sare
2 oua
125 ml de ulei (de floarea soarelui)
125 g de zahar brun
150 g de morcovi rasi pe razatoarea mica
coaja de la o portocala bio
100 g de nuca, tocata mare

Pentru cheesecake:

400 g de crema de branza, la temperatura camerei
100 g de zahar
100 g de smantana grasa
2 oua
zeama de la o jumatate de lamaie
o lingurita cu extract de vanilie
sare

Pentru crema de branza cu unt:

40 g de unt moale, cu minim 80% grasime
40 g de zahar pudra
100 g de crema de branza, la temperatura camerei
o lingurita cu extract de vanilie
50 g de nuca, tocata mare

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire blat de morcovi.

Incalzim cuptorul. Ungem cu unt o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 23 cm, atat baza cat si marginile si o tapetam cu hartie pentru copt.

Peste faina punem bicarbonatul de sodiu, praful de copt, scortisoara si un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.
Peste oua turnam uleiul, punem zaharul brun si mixam, la viteza mica, pana la omogenizare, cat sa avem un amestec spumos.
Aaugam ingredientele uscate si mixam, la viteza mica, pana cand sunt aproape complet incorporate.
Punem coaja de portocala, morcovii rasi si nuca tocata si amestecam incet cu o spatula, doar cat toate sa fie incorporate.

2. Pregatire cheesecake.

Batem ouale, cat sa se desfacă.

Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem un sfert de lingurita cu sare si o batem, la viteza mica, pana cand crema este cremoasa.

Aaugam zaharul si mixam maxim 5 minute, la viteza medie, pana cand zaharul este incorporat si avem o crema fina.

Punem smantana fermentata si extractul de vanilie si mixam, la viteza mica 1-2 minute, cat sa avem un amestec cremos.

Turnam zeama de lamaie, punem cele 2 oua batute, si mai mixam, tot la viteza mica, pana cand toate ingredientele sunt incorporate si nu mai mult.

3. Asamblare cheesecake pe blat de morcovi.

In tava pregatita punem o treime din compozitia pentru blat si o intindem uniform pe toata suprafata.

Peste ea punem cu o lingura, din loc in loc, o treime din compozitia pentru cheesecake.

Continuam cu jumatate din compozitia pentru prajitura cu morcovi, pusa lingura cu lingura si tot din loc in loc, si apoi cu jumatate din compozitia pentru prajitura cu branza, pusa la fel.

Apoi din nou, aluat pentru blat si compozitie de cheesecake.

4. Temperatura si timp de coacere.

Batem incet tava de masa de cateva ori, pentru a elimina bulele mari de aer.

Punem cheesecake-ul in cuptorul incalzit la 150 de grade pentru 70-80 de minute (depinde de cuptor).

Oprim caldura, dar nu scoatem cheesecake-ul cu blat de morcovi din cuptor, ci il lasam sa mai stea o ora, cu usa cuprinsa intre-deschisa (sprijinita cu coada unei linguri din lemn).

Dupa o ora il scoatem din cuptor si il lasam sa se raceasca, fara sa il scoatem din forma, pana cand ajunge la temperatura camerei.

Apoi punem tortul de morcovi cu cheesecake in frigider pentru minim 4 ore.

5. Pregatire crema de unt si branza.

Peste untul moale, punem zaharul pudra si mixam la viteza mica pana cand obtinem un amestec ca o crema care se deschide la culoare si zaharul este incorporat.

Adaugam crema de branza, care trebuie sa fie la temperatura camerei, si o lingurita cu extract de vanilie si mai mixam 1-2 minute la viteza mica, pana cand avem o crema pufoasa.

Asamblare tort de morcovi cu crema de branza.

Dupa ce cheesecake-ul s-a racit bine, desfacem inelul detasabil si il transferam cu atentie pe un platou, ajutandu-ne de baza tavii.

Punem deasupra crema de unt si o intindem uniform pe toata suprafata.

Decoram tortul cu fructe proaspete, morcovi glasati, coaja de portocala confiata, figurine din martipan sau pasta de zahar, nuci rumenite, oua de ciocolata sau ii punem pe margini nuca tocata mare, rumenita putin inainte.

Punem tortul de morcovi in frigider pentru inca o ora, cat crema de branza si unt sa se intareasca.

6. Servire si pastrare.

Dupa ce a stat la rece o ora, il putem felia dintr-o singura miscare, de sus pana jos, cu un cutit ascutit inmuiat in apa calda si sters cu servetel, dupa fiecare taietura.

Se pastreaza in frigider, intr-o cutie inchisa ermetic si de preferat netaiat ca sa nu se usuze, 3-4 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tort de Morcovi cu Crema de Branza (Carrot Cake Cheesecake).
POFTA BUNA!**

SFATURI:

1. Poate ati observat ca eu nu prea folosesc praf de copt si bicarbonatul de sodiu la prajituri, insa tortul de morcovi are nevoie de ele.

2. **Cu ce inlocuim scortisoara?** Daca nu va place, o puteti inlocui cu nucsoara, anason, cuiisoare, ghimbir sau cardamom. Sigur ca nu va place nici una, nici alta, puteti renunta la ele. Pe de alta parte, tortul cu morcovi ar trebui sa fie plin de arome si, mai ales daca va plac turta dulce, puteti pune chiar un sfert de lingurita din fiecare (dar faceti incercari dupa gustul vostru, tortul nu trebuie sa fie nici excesiv de aromat).

3. Este bine ca ouale folosite pentru orice prajitura sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat.

4. **Ce fel de ulei folosim?** Eu va recomand un ulei neutru, de exemplu cel de floarea soarelui, ulei de rapita sau de germeni de grau. Daca sunteti tentati sa inlocuiti uleiul cu unt, blatul de morcovi nu va iesi la fel de moale si de umed.

5. **Cu ce inlocuim zaharul brun?** In mod normal acesta este nelipsit din reteta de tort de morcovi si va recomand sa nu il inlocuiti cu zaharul alb. Zaharul brun contribuie si la gustul usor de caramel, dar si la obtinerea unei culori perfecte a blatului. Totusi puteti combina 60 g de zahar alb cu 65 g de sirop de melasa, daca aveti.

6. Dupa ce adaugati ingredientele uscate, nu amestecati prea mult aluatul, ci doar cat sa fie aproape complet incorporate. Altfel, fatul dezvoltat glutenul si blatul va avea gauri, iar textura nu va mai fi la fel de pufoasa.

7. Radeti manual morcovii prin razatoare. Nu folositi un robot, un chopper sau mai stiu eu ce, si pur si simplu o razatoare clasica, nuca ca morcovii sa fie prea marunti, insa indeajuns de fini pentru a se coace uniform si pentru a nu incarca blatul.

8. Folositi morcovi cat mai proaspeti! Daca vi se pare ca este o cantitate mare, nu va faceti problema, nu se vor simti in tort, ei au rol doar a pastra blatul umed si fraged.

9. **Nuca.** Inainte de a toca, pentru un plus de gust este bine sa rumenim putin nuca, intr-o tigaie fara grasime sau in cuptor. Apoi o tocăm din cutit, fie o punem intr-o pungă cu fermoar, o închidem și trecem peste ea cu sucitorul de câteva ori.

10. **Cu ce putem inlocui nuca?** Cu stafide sau merisoare.

11. **Cum se pregatesc ingredientele pentru cheesecake la cuptor.** Este foarte important ca toate ingredientele sa fie la temperatura camerei, astfel crema de branza va fi moale si usor de omogenizat si vom obtine o textura fina. La fel si ouale si smantana, trebuie sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu minim 2 ore inainte. In compozitia pentru cheesecake nu trebuie sa adaugam ingrediente reci peste cele calde, pentru a fi cremoasa nu are nevoie de un soc termic.

12. **Ce fel de branza se foloseste?** In principiu, branza folosita la o reteta de cheesecake este cea cremoasa (cream cheese Philadelphia, cu continut mare de grasime (peste 20%). In niciun caz nu folosim crema de branza light. De obicei branza de vaci nu este indicata, nefiind suficient de grasa si avand un continut mare de zer. Insa eu am facut acest cheesecake cu branza de vaci, cea cu continut mare de grasime la galeata de 1 kg. Secretul este ca am tinut-o peste noapte la scurs intr-o sita (o sa fiti surprinsi cat zer se aduna!). Crema de branza nu se poate inlocui cu ricotta sau urda, pentru ca sunt produse complet diferite.

13. **Smantana** folosita este aceea fermentata, cat mai grasa (20-30% grasime), de data aceasta nu folosim din cea proaspata si frisca.

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

15. Spre deosebire de alte prajituri cu branza, in cazul cheesecake-ului la cuptor, branza nu trebuie batuta mult si la viteza mare, desi vrem sa fie cremos, nu vrem sa acumuleze mult aer. Acest aer la copt se umfla si, cum nu are pe unde sa iasa, cheesecake-ul va crapa, fie se va lasa. Cel mai important este sa nu amestecam mult dupa ce adaugam ouale, cu cat acumuleaza mai mult aer, cu atat riscul de a crapa este mai mare.

16. Ce fel de forma folosim pentru cheesecake copt? Va recomand o tava cu peretii detasabili. Deoarece prajiturile de tip cheesecake sunt foarte delicate odata ce au fost coapte, avem nevoie sa isi pastreze forma perfecta. Inelul detasabil ne usureaza munca si este mai simplu sa scoatem prajitura din tava.

17. Asamblare tort de morcovi cu crema de branza. Dupa ce puteti un prim start din compozitia pentru blatul cu morcovi si il nivelati pe urmatoarele le puneti cu o lingura din loc in loc, fara sa le nivelati, acestea se vor aseza de la sine. O sa vedeti ca, de fiecare data cand o sa pregatiti cheesecake-ul cu morcovi, aceasta o sa fie diferit, straturile se vor intrepatrunde in alt mod.

18. Coacere cheesecake cu morcovi. Prajitura cu morcovi trebuie coapta la o temperatura scazuta mai bine de o ora (depinde de cuptor), pe raftul din mijloc sau chiar putin mai jos. Daca prajitura cu branza dulce se rumeneste prea repede, o acoperim cat mai rapid cu o hartie de copt (fara sa atingem suprafata), pentru a evita arderea. Este important ca cheesecake-ul sa fie copt si in interior si este bine sa nu deschidem usa cuptorului in acest timp, pentru ca prajiturii cu branza nu-i plac socurile termice. Atunci cand este gata, crema de branza trebuie sa fie ferma, dar mijlocul inca usor moale (sa tremure usor), pentru ca se mai intareste pe masura ce se raceste.

19. Cum se raceste un cheesecake la cuptor? Dupa ce oprim cuptorul, nu scoatem cheesecake-ul. Il mai lasam in cuptor o ora, pentru a-l lasa sa se raceasca in cuptorul intredeschis (sprijinita cu coada unei linguri din lemn).

20. Cum se acopera crapaturile unui cheesecake crapat. Din pacate, nu prea putem. Gustul si textura cheesecake-ului se schimba, doar aspectul sau. In cazul unor crapaturi mici, putem incerca sa le prindem la loc apasand usor cu degetele sau cu o spatula umezita in apa calda, asta dupa ce cheesecake-ul s-a racit complet. Insa aceste crapaturi sunt normale, acolo unde aluatul pentru blatul de morcovi si compozitia de cheesecake se ating, avand densitati diferite, se formeaza puncte de rupere. Am incercat sa-l coc si pe un raft de aburi, insa aceste crapaturi tot au aparut dar, acesta este farmecul cheesecake-ului pe blat de morcovi. Oricum, la final cheesecake-ul va fi acoperit cu o crema de unt si branza, cea specifica tortului cu morcovi.

21. Lasam prajitura cu crema de branza si morcovi sa se raceasca complet, mai intai cat sa ajunga la temperatura camerei si apoi in frigider, 4 ore in frigider, asta inainte de ai pune deasupra crema de unt.

22. Crema pentru tortul de morcovi. Este foarte important ca si untul, cu minim 80% grasime, si crema de branza sa fie la temperatura camerei, altfel crema pentru prajitura se poate taia. Nu folosim crema de branza light!

23. Folositi zahar pudra, pentru ca se va incorpora mai rapid.

24. Cu ce inlocuim crema de branza? Aceasta poate fi inlocuita cu mascarpone, insa, dupa parerea mea, crema cu care servim tortul trebuie sa fie usor acrisoara, pentru a echilibra gustul dulce al blatului cu morcovi.

25. Nu bateti crema de unt in exces, pentru ca altfel riscam sa se taie (cel mai bine este sa oprim din cand in cand mixerul pentru a verifica consistenta).

26. Daca vi se pare ca eu am facut putina crema, asta ca sa mai reduc din zahar si din calorii, sigur ca puteti sa faceti mai multa.