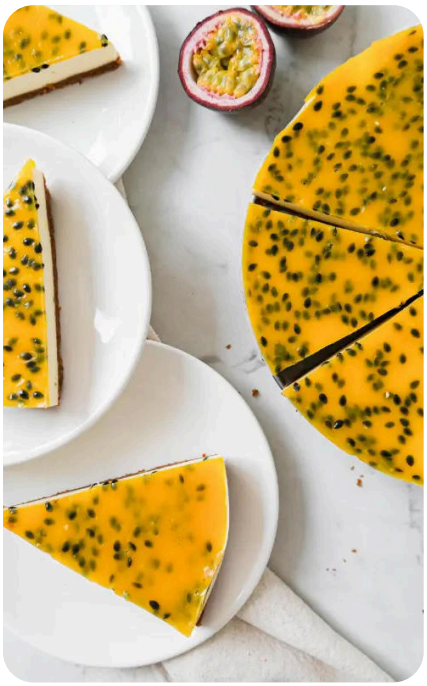
Cheesecake fructul pasiunii (fără coacere)



TIMP DE PREPARARE:
40 min preparare + 1h 30 min odihnă

PORȚII: 12 porții

NIVEL: mediu

INGREDIENTE (pentru 12 porții)

Baza
- 175 g speculoos (fără gluten)
- 70 g margarină
- 125 g unt

Cheesecake
- 500 g cremă de brânză conținut scăzut de grăsime
- 200 ml cremă simplă
- 100 g Zusto
- 3 buc fructul pasiunii
- 2 buc Agar-Agar (2 g / pachet)

Topping
- 6 buc fructul pasiunii
- 1 portocală (suc)
- 1 buc Agar-Agar (2 g)

METODĂ DE PREPARARE

Pentru bază
1. Ungeți tava arcuită cu margarină. Tăiați hârtia de copt la dimensiune (1 bucată rotundă pentru bază) și 1 fâșie lungă pentru părțile ridicate. Lipiți-le pe părțile laterale și pe bază.
2. Sfărâmați fursecurile speculoos într-un tocator și puneți-le într-un bol.
3. Topiți margarina la o putere mică în cuptorul cu microunde și turnați margarina topită peste firimiturile de prăjituri speculoos. Se amestecă totul cu o lingură de lemn.
4. Puneți totul în tavă și apăsați ferm. Se lasă la frigider în timp ce faceți umplutura.

Pentru cheesecake
1. Treceți sucul celor 3 fructe ale pasiunii printr-o sită pentru a îndepărta toate semințele.
2. Puneți toate ingredientele (inclusiv sucul de fructul pasiunii) într-un bol și amestecați. Turnați totul într-o cratiță și încălziți.

Poftă bună!

https://zusto.ro/cheesecake-fructul-pasiunii/

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

3. Adăugați Agar-Agar și amestecați cu un tel în timp ce aduceți amestecul la fierbere. Se lasă să fiarbă minim 2 minute.
4. Lăsați amestecul să se răcească puțin.
5. Scoateți tava din frigider și turnați amestecul peste baza de speculoos. Puneți-l înapoi la frigider pentru cel puțin 1 oră.

Pentru topping

1. Turnați sucul (+ semințe) celor 6 fructe ale pasiunii într-o cratiță. Stoarceți portocala, apoi adăugați atât portocala, cât și sucul ei stors la fructele pasiunii.
2. Adăugați Agar-Agar și lăsați sucul să fiarbă cel puțin 2 minute. Scoateți de pe aragaz și lăsați să se răcească (nu prea mult fiindcă se poate întări). Asigurați-vă că sucul nu mai este fierbinte.
3. Scoateți cheesecake-ul din frigider și turnați zeama peste el. Întindeți rapid cu dosul unei linguri sau al unei spatule.
4. Puneți-l înapoi la frigider pentru cel puțin 30 de minute.

Poftă bună!