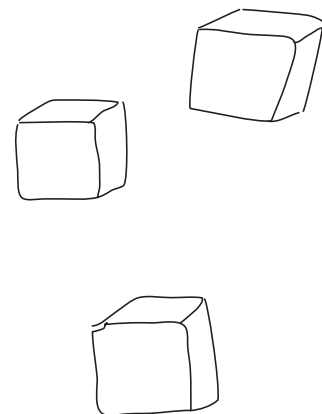




PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877



CHEESECAKE CU CIREȘE LA CUPTOR



INGREDIENTE

- 250 g de biscuiți digestivi/cu aromă de cocos zdrobiți
- 55 g unt
- 100 g cireșe – curățate de sâmburi
- 350 g brânză mascarpone
- un castron mic de iaurt grecesc
- 140 g de zahăr tos
- 2 linguri făină
- 3 ouă
- 2 lingurițe de esență de vanilie

6-8 porții

METODĂ

1. Se pune untul într-un castron mare și se topește la cuptorul cu microunde la 360W timp de 2 minute.
2. Se adaugă biscuiții în unt și se amestecă. Se presează într-o formă de prăjituri de 22 cm unsă.
3. Se împrăștie deasupra cireșele și se dă la frigider, cât timp se face umplutura.
4. Într-un castron mare, se adaugă brânza mascarpone, iaurtul, zahărul și făina și se bat până se omogenizează - apoi se adaugă ouăle și vanilia.
5. Se coace la setarea Combi de la cuptorul cu microunde la aer cald 160°C/180 wați timp de 30 minute sau CircoTherm® 160°C timp de 1 oră.
6. Se lasă să se răcească timp de 2-3 ore sau peste noapte.

* Cireșele suplimentare se pot înmuia în cuptorul cu microunde timp de 3 minute cu 1-2 linguri de zahăr peste ele.