

# Cel mai BUN dintre TOATE!?

## Cheesecake Ars San Sebastian



# Cel mai BUN dintre TOATE!?

## Cheesecake Ars San Sebastian



Această rețetă este un adevărat deliciu, perfect pentru a fi savurat în timpul meselelor festive de Paște sau orice altă ocazie specială. **Cheesecake-ul Ars San Sebastian** este o reinterpretare rafinată a clasicului cheesecake, inspirată de renumitul desert basc, din San Sebastian. Cu un exterior crocant și o inimă moale și cremoasă, acest cheesecake va fi cu siguranță vedeta mesei tale festive.

- 900 g cremă de brânză
- 500 ml frișcă lichidă
- 250 g mascarpone
- 300 g zahăr
- 50 g amidon
- 6 ouă
- 1 fiolă esență de vanilie

1. Amestecați brânza cu 300 g de zahăr folosind un mixer manual pentru a evita incorporarea aerului.



2. Adăugați treptat șase ouă, incorporând fiecare complet

înainte de a adăuga următorul.

3. Adăugați esență de vanilie și 500 ml de smântână pentru gătit (36% grăsime).
4. Incorporați 50 g de amidon de porumb pentru a asigura finețea texturii. Dacă preferați, puteți înlocui amidonul cu aproximativ 200 g de făină.



5. Preîncălziți cuptorul la 245°C.
6. Ungeți o tavă de 28 cm în diametru și 10 cm înălțime cu ulei și căptușiți-o cu hârtie de copt.
7. Turnați amestecul în tavă. Bateți ușor vasul pentru a elimina bulele de aer. Coaceți timp de 40-50 de minute la 245°C. Cheesecake-ul trebuie să fie ars la suprafață pentru a obține gustul caracteristic.



8. Lăsați cheesecake-ul să se răcească la temperatura camerei timp de aproximativ două ore, apoi refrigerați-l pentru încă două-trei ore.
9. Serviți cheesecake-ul ars după ce s-a răcit complet, asigurându-vă că are textura cremoasă dorită.

