

Prăjitură cu brânză dulce și aluat filo – Cheesecake Baklava – 0 minunăție de prăjiturică



Ingrediente alese transformă acest desert într-o opțiune ideală chiar și pentru masa de sărbătoare. De fapt, o poți considera o alternativă modernă la tradiționala pască de Paște.

Prăjitură cu Brânză dulce și aluat Filo



Prăjitura cu brânză este, aș putea spune, **excepțională!** Se poate compara cu o **pască reinterpretată**, sau un **cheesecake** cu blat de **foi filo**, atât de **savuros** încât e greu să te oprești din degustat.

- 1 pachet aluat FILO (foi subțiri)
- 1 kg brânză de vaci
- 5 ouă
- 200-250 g miez de nucă
- 150 g zahăr pentru umplutură + 50 g zahăr pentru nucă
- 150 g făină de grâu

- 1 linguriță scorțișoară
- 10 ml esență de vanilie, sau extract de vanilie, ori zahăr vanilat
- 1 g sare fină
- coajă rasă de la 2 lămâi bio, sau o portocală, ori ambele
- 10-15 ml ulei de măsline
- 50-100 g miere de albine

1. Mărunțește 200 grame de miez de nucă la cuțit. Poți folosi fistic sau migdale dacă dorești.



Preparare cremă:

1. Folosește 5 ouă întregi, mărimea M.
2. Adaugă un gram de sare.
3. Bate ouăle timp de 10 secunde.
4. Adaugă 150 grame de zahăr și mixează până devine o cremă mai albicioasă.



5. Adaugă răzătura de la 2 lămâi bio.
6. Adaugă 10 ml de extract de vanilie.
7. În timp ce amesteci, incorporează treptat 150 grame de făină.
8. După incorporarea făinii, începe să mixezi.
9. Încorporează jumătate din cantitatea de ou.



10. Adaugă restul de ou și amestecă de jos în sus cu paleta.
11. Folosește o tavă cu fund detașabil.
12. Pune folie sau hârtie de copt.
13. Unge cu puțin ulei de măsline.
14. Așază 3-4 foi de filo.



15. Unge din nou cu ulei de măsline.
16. Presară nuci mărunțite.
17. Adaugă zahăr amestecat cu scorțișoară.

18. Adaugă alte 4 foi de filo orientate în direcția opusă primei serii.

19. Unge din nou cu ulei de măsline.



20. Adaugă ultimele 3 foi de filo și presează bine pe margini.

21. Adaugă compoziția de cremă în tavă.

22. Plasează tava în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de o oră și 20 de minute.

23. Dacă aluatul de filo se rumenește prea repede, reduce temperatura la 165-170°C.

24. După coacere, lasă prăjitura să se răcească pentru vreo 3-4 ore sau peste noapte.



25. Scoate prăjitura din tavă.

26. Ornează cu miere încălzită pe contur.

27. Presară nuca mărunțită pe margine și bucățele de aluat peste.

