

Τυρογλυκό μεσογειακό με ιστορία και γεύση σύνθετη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: [mentistudio.com](#)

Αυτό που σήμερα αποκαλούμε cheesecake, και το φτιάχνουμε με ανούσια επεξεργασμένα δήθεν «τυριά», όπως προστάζουν οι συνταγές που παπαγαλίζουμε από τα γυναικεία περιοδικά, έχει τις ρίζες του στην αρχαία παράδοση της Μεσογείου. Ο Απίκιος, που κατά τη ρωμαϊκή εποχή έγραψε το παλαιότερο βιβλίο μαγειρικής που σώζεται, περιγράφει ένα τέτοιο επιδόρπιο με φρέσκο τυρί και ξερά φρούτα.

Στην Ελλάδα και την Ιταλία πολλά παραδοσιακά γλυκά, κυρίως οι μυζηθρόπιτες που γίνονται την άνοιξη με φρέσκα, ελαφρά αλατισμένα τυριά, είναι τα κλασικά πασχαλινά επιδόρπια και θα τα βρείτε σε πολλές και διάφορες παραλλαγές. Παλιότερα τα φρέσκα τυριά ήταν πιο αλμυρά, ώστε να διατηρούνται στο ζεστό κλίμα της Μεσογείου, σε εποχές που δεν υπήρχαν ψυγεία.

Τούτο το τυρογλυκό με φέτα και μυζήθρα το εμπνεύστηκα από περιγραφές

αρχαίων γλυκών που συνδύαζαν γλυκές, αλμυρές και καυτερές γεύσεις. Όπως εκείνα τα παλιά γλυκά, έχει ασυνήθιστα σύνθετη γεύση κι όχι μονοσήμαντα γλυκερή, σαν τα σημερινά cheesecake. Προτείνω να το ετοιμάσετε τουλάχιστον μια μέρα προτού να το σερβίρετε. Διατηρείται στο ψυγείο για 5 ως 6 ημέρες.

Τυρογλυκό με φέτα και μυζήθρα σε κρούστα κανταΐφι, με αμύγδαλα και γλυκό νεράντζι.

Από το βιβλίο μου «[Της Μεσογείου τα Πικάντικα](#)».

Ετοιμάστε το τουλάχιστον μια μέρα πριν για να παγώσει, προτού να το βάλετε στην πιατέλα για να το σερβίρετε.

Για 12 άτομα (2 μακριές φόρμες κέικ)

- ηλιέλαιο για τις φόρμες
- **300 γραμμ. φέτα μαλακιά κομμένη σε κομμάτια**
- **2 φλιτζάνια ζάχαρη**
- **600 γραμμ. ολόπαχη μυζήθρα ή ανθότυρο ή 400 γραμμ. μυζήθρα και 200 γραμμ. μανούρι**
- **6 αβγά**
- **3 κ. σούπας κρέμα γάλακτος**
- **3 κ. σούπας κορνφλάουρ**
- **ξύσμα από 2 λεμόνια (ή 1 λεμόνι και 1 πορτοκάλι ή μανταρίνι)**
- **½ πακέτο φύλλο κανταΐφι (ξεπαγωμένο σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου)**
- **3-4 κ.σ. βούτυρο πολύ μαλακό**
- **1/2 φλιτζάνι αμύγδαλα χοντροαλεσμένα**
- **2 φλιτζάνια μαρμελάδα νεράντζι ή μανταρίνι (ή γλυκό κουρκουάτ ή νεράντζι ψιλοκομμένο)**

Αλείψτε με ηλιέλαιο 2 μακριές φόρμες για κέικ από αλουμινόχαρτο (μιας χρήσης) ή αν χρησιμοποιήσετε ταψάκια στρώστε τα με λαδόχαρτο. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 160 βαθμούς.

Στο μίξερ ή σε μεγάλο μπλέντερ βάλτε τη φέτα, τη ζάχαρη, τη μυζήθρα – ή ό,τι τυρί διαλέξετε – και, καθώς το μοτέρ δουλεύει, προσθέστε τα αβγά, ένα-ένα, και δουλέψτε να αναμιχθούν. Ανακατώστε σε γαβάθα το κορνφλάουρ με την κρέμα και προσθέστε το στο μίγμα του μίξερ, δουλεύοντας μερικά δευτερόλεπτα να ενσωματωθεί. Αδειάστε το μίγμα στις φόρμες και τοποθετήστε τες μέσα σε μεγαλύτερο, βαθουλό ταψί. Τοποθετήστε στο κάτω μέρος του φούρνου και αδειάστε στο ταψί ζεστό νερό, που να φτάνει κάπου στα μισά της φόρμας με το

μίγμα των τυριών. Ψήστε περίπου 1 ώρα, μέχρι να πήξει η κρέμα. Βγάλτε τις φόρμες από τον φούρνο αλλά μη τον σβήσετε.

Τοποθετήστε το ψημένο τυρογλυκό σε σχάρα να κρυώσει. Όταν είναι κρύο, σκεπάστε με αλουμινόχαρτο και αφήστε στο ψυγείο μια νύχτα ή τουλάχιστον 3 - 4 ώρες. Μπορείτε να το κρατήσετε στο ψυγείο μέχρι 4 μέρες προτού να τελειώσετε το γλυκό.

Σε λαμαρίνα στρωμένη με λαδόχαρτο απλώστε το κανταΐφι, ανακατώστε με το βούτυρο και δουλέψτε με τα δάχτυλα να λαδωθούν οι κλωστές. Δώστε του σχήμα μακρουλό, περίπου ακολουθώντας το σχήμα του πιάτου όπου θα σερβίρετε το γλυκό. Πασπαλίστε με τα αμύγδαλα και ψήστε στη μέση του φούρνου για 10-12 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει το κανταΐφι.

Για να τελειώσετε το γλυκό, μεταφέρετε το ψημένο κανταΐφι στην πιατέλα και πάνω αναποδογυρίστε τη μια ή και τις δύο φόρμες με το παγωμένο τυρογλυκό. Βάλτε από πάνω μαρμελάδα ή γλυκό και σερβίρετε κόβοντας κομμάτια και δίνοντας μαζί και κριτσανιστή βάση κανταΐφι.

των Αγγλαίας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη

Πηγή: bostanistas.gr