

Cheesecake εντελώς αλλιώτικο απ' τ' άλλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: thetasterevelation.com

του Δημήτρη Μπούτου

Μπρος στον δρόμο που χάραξε η Αλέκα Κυφιώτη: για να παίξει με το μάτι και τη γεύση και να ξεφύγει από τα προβλήματα, ετοίμασε τσιζκέικ αλμυρό μεταμφιεσμένο σε γλυκό. Το πάλεψα λίγο ακόμα, πρώτον επειδή στο τσιζκέικ βαρέθηκα τις μπισκοτένιες βάσεις - συνηθισμένες ως πληκτικές - και δεύτερον την πολύ γλυκιά κρέμα τους, που μέσα της χάνεται η γεύση του τυριού. Μακράν την καλύτερη ιδέα την πέτυχα στο κατατοπιστικό thetasterevelation.com: Αντί για μπισκότο, χοντροκομμένα φιστίκια με λικέρ και μαζί με το ανθότυρο της κρέμας όχι μυζήθρα ή κάποιο ανάλατο τυρί, αλλά σπιρτάτο κατσικίσιο. Έτσι, μάλιστα! Ε και για τελείωμα, ούτε μαρμελάδα ούτε ζελέ φρούτων, σκέτο μέλι.

Για τη βάση:

2 φλιτζάνια φιστίκια Αιγίνης ανάλατα

1/3 φλιτζ. ζάχαρη

2 κ.γ. από εκχύλισμα αμυγδάλου ή όποιο λικέρ διαθέτουμε

5 κουταλιές της σούπας βούτυρο λιωμένο

Για τη γέμιση;

350 γραμμ. κατσικίσιο τυρί

350 γραμμ. ανθότυρο

1 κ.γ. χυμό λεμονιού

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας ή δύο φιαλίδια βανίλιας σε σκόνη

1 φλιτζάνι ζάχαρη

2 αυγά

λίγη κρέμα γάλακτος

μέλι για το γαρνίρισμα

Για το γλυκό είναι αναγκαία μια στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενη βάση (με διάμετρο περίπου 25 εκ.) Ζεσταίνουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς. Ετοιμάζουμε αρχικά τη βάση αλέθοντας τα φιστίκια με τη βοήθεια του μούλτι μα όχι υπερβολικά - αφήνουμε τα μεγαλύτερα κομμάτια τους ανέπαφα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το εκχύλισμα αμυγδάλου (ή το λικέρ) και ανακατεύουμε ώσπου τα νέα υλικά να μοιραστούν καλά. Σειρά έχει το βούτυρο, κομμένο σε κύβους, το οποίο προσθέτουμε και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να εξομοιωθεί με το μίγμα.

Όταν πια έχει όψη και υφή ρευστού παστελιού, είναι έτοιμη. Την αλείφουμε επιμελώς στη βάση και τα πλάγια μέρη της φόρμας πιέζοντάς της κάθε τόσο με το κάτω μέρος ενός ποτηριού, ώστε να σταθεροποιηθεί. Στη συνέχεια την ψήνουμε στους 200 βαθμούς για περίπου 10 λεπτά, να σφίξει και να στεγνώσει, και την αφήνουμε να κρυώσει τελείως πριν φτάσει η ώρα της γέμισης.

Σε ένα βαθύ σκεύος ανακατεύουμε με μίξερ χειρός τα τυριά με ελάχιστη κρέμα γάλακτος ώσπου να αποκτήσουν κρεμώδη υφή. Προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού, τη βανίλια, τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ενσωματωθούν στο τυρένιο μίγμα. Αν παραείναι σφιχτό και το ανακάτεμα δυσκολεύει, προσθέτουμε κρέμα γάλακτος. Σειρά έχουν τα αυγά, τα οποία ρίχνουμε ένα προς ένα και ανακατεύουμε καλά για να ενωθούν με το μίγμα.

Μόλις η γέμιση είναι έτοιμη, την αδειάζουμε στη χλιαρή πια βάση, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία κατά 20 βαθμούς και ψήνουμε το cheesecake στους 180 για περίπου 50 λεπτά. Μόλις το ψήσιμο ολοκληρωθεί, αφήνουμε το γλυκό στον φούρνο με την πόρτα μισάνοιχτη - έτσι θα κρυώσει σταδιακά και αποτρέπουμε τις ρωγμές στην επιφάνειά του από τις απότομες αλλαγές, καθώς σε λίγο θα βρεθεί στο ψυγείο. Όταν πια φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, το αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου δύο ώρες.

Πριν το σερβίρισμα, λίγο μέλι από πάνω για να δέσει ωραία με την ελαφρώς

υπόξινη κρέμα των τυριών. Το πιο ηδονικό κομμάτι: η τραγανή, κριτσανιστή βάση.

Πηγή: bostanistas.gr