

Cheesecake με λευκή σοκολάτα και βατόμουρα, από την Δήμητρα και τον Λευτέρη του foodstates.gr!

Ένα γλυκό για gourmet καταστάσεις!

*Μια γεύση ιδιαίτερη, ντελικάτη που σε ταξιδεύει κυριολεκτικά!
Το κλασικό αμερικάνικο cheesecake το οποίο ψήνεται στον φούρνο
μέσα στο λουτρό του (σε μπαιν μαρί), συνοδευόμενο από την
γλυκιά και ντελικάτη γεύση της λευκής σοκολάτας αλλά και την
ξινούτσικη, ιδιαίτερη γεύση του βατόμουρου...
Ένα γκουρμέ γλυκό που σίγουρα θα φτιάξετε ξανά και ξανά...*



Υλικά:

- 1 1/2 κούπα μπισκότα Digestive τριμμένα
- 4 κ.σ. άσπρη ζάχαρη
- 65 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 280 γρ. φρέσκα ή κατεψυγμένα σμέουρα
- 2 κ.σ. άσπρη ζάχαρη
- 2 κ.γ. corn flour
- 1/2 κούπα νερό

- 350 γρ. λευκή κουβερτούρα
- 1/2 κούπα κρέμα γάλακτος Light ή γάλα
- 680 γρ. τυρί κρέμα
- 1/2 κούπα άσπρη ζάχαρη
- 3 αυγά
- 1 κ.γ. υγρή βανίλια ή λίγο βανιλίνη



Εκτέλεση:

1. Σε ένα μπολ τοποθετούμε τα τριμμένα μπισκότα μαζί με την ζάχαρη (4 κ.σ.), το βούτυρο και ανακατεύουμε. Τα στρώνουμε σε ένα ταψί 26 εκατοστών»τσέρκι».
2. Σε ένα τηγάνι βάζουμε τα βατόμουρα, τη ζάχαρη (2 κ.σ.), το corn flour και το νερό και τα αφήνουμε σε μέτρια φωτιά να βράσουν για 10-15 λεπτά. Αφού βράσουν τα στραγγίζουμε και κρατάμε τα υγρά που θα μείνουν (τους σπόρους τους πετάμε).
3. Βάζουμε την σοκολάτα με την κρέμα γάλακτος ή το γάλα σε μπεν μαρι και τα ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν και να γίνουν ένα μείγμα.
4. Στο μπολ του μίξερ χτυπάμε το τυρί κρέμα με την ζάχαρη (1/2 κούπα), μετά προσθέτουμε ένα- ένα τα αυγά, τη βανίλια και

ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το μείγμα της άσπρης σοκολάτας και χτυπάμε για 5 λεπτά ακόμα.

5. Ρίχνουμε το μισό μείγμα στο «τσέρκι», πάνω από το τριμμένο μπισκότο, και βάζουμε 3 κουταλιές σούπας από το υγρό των βατόμουρων.

6. Προσθέτουμε το υπόλοιπο μείγμα και από πάνω βάζουμε όλο το υγρό βατόμουρων που έμεινε. Με μία οδοντογλυφίδα ανακατεύουμε το μείγμα για να δημιουργηθούν σχέδια.

7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς για 55-60 λεπτά.

8. Αφού το βγάλουμε από τον φούρνο το αφήνουμε να κρυώσει καλά. Έπειτα σκεπάζουμε με σελοφάν και το βάζουμε για 8 ώρες στο ψυγείο.

9. Μετά από 8 ώρες είναι έτοιμο για σερβίρισμα!

***Tips**

1. Τα υλικά είναι καλό να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

2. Υπάρχει ακόμα ένας τρόπος ψησίματος τον οποίο χρησιμοποιώ εγώ όταν κάνω *cheese cake* «φούρνου». Βάζουμε σταυρωτά 2 μεγάλα φύλλα αλουμινόχαρτο, τοποθετούμε στο κέντρο το ταψί που θα ψήσουμε το *cheese cake* και το τυλίγουμε περιμετρικά ώστε να το ασφαλίσουμε, να μην μπορεί να μπει νερό. Τοποθετούμε το ταψί γεμάτο με το μείγμα μας σε ένα άλλο πιο μεγάλο και βαθύ ταψί και μέσα σε αυτό τοποθετούμε αρκετό βραστό νερό (περίπου μέχρι την μέση έπειτα το τοποθετούμε στον φούρνο και ψήνουμε στις ίδιες θερμοκρασίες και ώρες. Αυτό βοηθάει το *cheese cake* μας να ψηθεί ομοιόμορφα.

3. Το *cheese cake* είναι πολύ ευαίσθητο με τις θερμοκρασίες και υπάρχει περίπτωση να ραγίσει στην επιφάνεια του. Αυτό δεν αλλάζει κάτι στην γεύση παρά μόνο στην εμφάνιση. Ωστόσο υπάρχει τρόπος να το αποφύγουμε. Μόλις το *cheese cake* μας είναι έτοιμο κλείνουμε τον φούρνο, ανοίγουμε ελάχιστα την πόρτα και το αφήνουμε να κρυώσει σιγά, για περίπου μία ώρα. Έπειτα το βγάζουμε από τον φούρνο, το αφήνουμε στον πάγκο μέχρι να κρυώσει τελείως και το βάζουμε στο ψυγείο.

4. Για να κόψουμε τέλεια κομμάτια χωρίς να χαλάσουμε το σχήμα του, βουτάμε το μαχαίρι μας σε ένα ποτήρι με καυτό νερό, το σκουπίζουμε και κόβουμε.



Food
States..



Καλή επιτυχία!

<http://www.foodstates.gr/2013/09/cheesecake.html>