



 100 de minute  8 portii

 Mediu

Ingrediente

Biscuiti - 200 de grame
Branza de vaci - 750 de grame
Esenta de romMere - 4 bucati
Oua - 3 bucati
Scortisoara pisata - 10 grame
Smantana pentru frisca - 200 de mililitri
Unt - 80 de grame
Zahar - 100 de grame
Zahar brun - 40 de grame
Zahar pudra - 30 de grame
Pudding cu aroma de vanilie - 1 plic
Sos caramel - 150 de mililitri

Mod de preparare

1. Marunteste biscuitii cu zaharul si untul, pana ce obtii o compozitie omogena. Tapeteaza cu hartie o tava de tort (din cea cu peretii detasabili), apoi toarna aceasta compozitie de biscuit si preseaza foarte bine.



2. Separat, pune intr-un bol branza de vaci, amestec-o cu zaharul, scortisoara, smantana. Aadauga si ouale, unul cate unul. Toarna compozitia de branza peste blatul de biscuit.



3. Spala merele, apoi taie-le felii potrivite si pune-le la calit in putin unt cu zahar brun. Cand feliile de mar se inmoaie, ia-le de pe foc. Jumatate din cantitatea de mere o adaugi in aluatul de branza, iar cealalta jumatate o pastrezi pentru decorare.



4. Pune prajitura la copt, la foc mic spre mediu, circa 50 de minute. Lasa prajitura sa se raceasca, apoi da-o la frigider, minim 2 ore. Decoreaza cheesecake-ul cu felii de mar, sos caramel si scortisoara macinata.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>