

CHEESECAKE AMB CLEMENTINA, CAQUI I GELEA DE TARONJA

Per a 8 racions:

El cheesecake (per a un motlle rectangular d'uns 20 x 30 cm)

100 g de mantega a textura pomada

125 g de sucre

3 ous a temperatura ambient

La ratlladura fina de ½ llimona

50 g de farina passada pel sedàs

250 g de formatge fresc magre tipus Quark a temperatura ambient

250 g de formatge cremós tipus Philadelphia a temperatura ambient

1--- Mescleu la mantega amb el sucre. Afegiu-hi els ous i la ratlladura de llimona. Us ha de quedar com una crema fina.

2--- Incorporeu-hi la farina i seguidament afegiu-hi els dos formatges. Us ha de quedar una mescla fina i lligada.

3--- Aboqueu la mescla al motlle, folrat amb paper de forn. Poseu-ho a coure al forn a 100° durant dues hores. Reserveu-ho a la nevera.



La gelea de taronja

1 quilo de taronges

½ litre d'aigua

350 g de sucre

1--- Renteu les taronges, partiu-les pel mig i espremeu-ne el suc. Disposareu de ½ litre de suc de taronja que heu de reservar. Repeleu les pells de la taronja de la pellofa dels grills, ja que heu d'aconseguir unes pells de taronja fines, amb molt poca polpa blanca de la pell.

2--- Poseu les pells de taronja repelades a bullir amb ½ litre d'aigua durant 20 minuts.

3--- Tritureu molt fi: les pells cuites + l'aigua de la cocció + el suc de taronja + el sucre i poseu el triturat a coure en una cassola a foc mitjà, durant uns 25 minuts, aneu remenant-ho de tant en tant. Coleu-ho i reserveu-ho.

Presentació: Servi a cada comensal un rectangle del cheesecake i, a sobre, poseu-hi 3 grills de clementina i 3 talls de caqui. Amaniu el conjunt amb la gelea de taronja.

CR - Nadal 2024

