

# Cheesecake de zmeură fără coacere

9 porții

## Ingrediente:

**Crustă:** un pachet de biscuiți graham, 75 g de unt nesărat topit, 30 g de zahăr brun.

**Strat de zmeură:** 240 g de zmeură proaspătă, 2 linguri de zahăr, 14 ml de amidon de porumb.

**Umplutură cheesecake:** 237 ml de cremă de brânză la temperatura camerei, 67 g de zahăr, 14 ml de extract de vanilie, 170 ml de smântână grasă.

**Topping de ciocolată:** 85 g de ciocolată neagră tocată, 15 g de unt nesărat topit.

## Instrucțiuni:

1. Pulverizați ușor tava pătrată de 9x9 cu ulei, întindeți 2 hârtii de copt încrucișat, cu capetele lungi atârând peste marginile tăvii.
2. Zdrobiți biscuiții graham într-o pudră fină. Puneți zahărul, apoi adăugați untul și amestecați până când toate firimiturile sunt umede.
3. Tasați blatul uniform într-o tavă de 9x9 pătrată. Puneți tava în frigider până terminați umpluturile.
4. Puneți zmeura, zahărul și amidonul de porumb într-o oală mică și duceți la fierbere. Coborâți focul la mediu și gătiți acest amestec timp de aproximativ 2 minute, sau până când se îngroașă, amestecând des. Adăugați puțină apă dacă pare foarte uscată compoziția și zdrobiți puțin zmeura în timp ce amestecați. Se ia de pe foc și se lasă la răcit timp de 15 minute. Întindeți zmeura răcită peste crustă și puneți-o înapoi în frigider.
5. Bateți smântâna într-un castron mic până devine pufoasă. Într-un alt vas bateți crema de brânză, cu zahăr și vanilie până se omogenizează. Întindeți peste blatul de zmeură. Și lăsați la răcit o oră.
6. Topiți ciocolata cu untul și amestecați până se omogenizează. Se lasă la răcit timp de 10 minute, apoi se întinde peste crema de brânză. Se lasă la frigider cel puțin 2 ore înainte de servire. Servit rece.