

Receita Tradicional de Cheesecake Alemão

Depois de anos testando, finalmente consegui acertar a receita de cheesecake tradicional alemão.



Replicar uma receita a partir da nossa memória nem sempre é fácil. Eu nunca fui lá muito fã de **cheesecake** (na verdade, nunca fui muito de doces), mas quando provei este com bergamota em **Düsseldorf**, fiquei obcecada.

Pois em termos de doces também tenho meus pontos fracos. E entre eles estão os doces com queijo. Mas apesar da **Bélgica** ser colada na **Alemanha**, é bem difícil encontrar por aqui o queijo *quark* (o usado para essa receita de **cheesecake**). E por isso demorei tanto para chegar nessa receita!

O recheio original leva limão e raspas de limão, mas eu queria resgatar os sabores que provei nesta que é uma autêntica *receita de viagem*. E por isso indico o preparo com *bergamota*, mas este é o único ingrediente opcional.

Observem que a aparência do recheio do meu **cheesecake**, ficou diferente. O que provei na foto abaixo, é de uma confeitaria que mencionei no [post sobre Düsseldorf](#), e me parece, ter algum outro ingrediente que não descobri qual é.



*Este é o **cheesecake** que me fez testar esta receita!*

Mas minha verdadeira preocupação era chegar no sabor que eu queria (e consegui), e a receita que repasso abaixo é quase a mesma que encontrei em sites de receitas alemãs. Se em algum momento descobrir que ingrediente que está faltando, atualizo aqui (como sempre). Ah, e tem dica de queijo para usar no lugar do *quark*!

Receita Tradicional de Cheesecake Alemão

Ingredientes

Crosta

- 250 g de farinha de trigo;
- 125 g de manteiga;
- 30 g de açúcar;
- 2 gemas;
- 2-3 colheres de sopa de água fria.

Recheio

- 750 g de queijo *quark* (ou *cottage*);
- 60 g de manteiga;
- 125 g de açúcar;
- 4 gemas;
- 4 claras de ovos;
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha;
- raspas e suco de 1 limão;
- 2 bergamotas (opcional).

Modo de preparo

Para preparar a crosta: em um *bowl*, misture a farinha, o açúcar e o sal e a manteiga fria e cortada (tipo *pâte brisée*). Adicione as gemas e a água. Amasse com as mãos apenas até a massa ficar lisa. Embrulhe em plástico filme e coloque na geladeira para descansar por pelo menos uma hora.





Pré-aqueça o forno a 180 graus. Espiche a massa com um rolo, eu mantive o plástico embaixo para poder colocar a massa na forma com mais facilidade (forma de 25 cm de diâmetro com fundo que solta). Com os dedos, ajuste as laterais da massa.

Para preparar o recheio: separe as gemas das claras e misture as gemas, o açúcar, o *queijo quark*, a essência de baunilha, as raspas e o suco do limão. Adicione a manteiga derretida em temperatura ambiente e misture.

Se for adicionar a bergamota: descasque as frutas, separe os gomos e remova a membrana branca de cada um. Quanto maiores os gomos, mais fácil. Passo importante, pois a membrana branca pode amargar o **cheesecake**.



Bata as claras em neve até que esteja bem firme. Misture com uma espátula na mistura de queijo, de forma muito cuidadosa. Coloque a mistura na forma sobre a crosta já montada, adicione os gomos de **bergamota** (se desejar) e leve ao forno para assar por 50 a 60 min. Neste ponto, parte superior deve estar dourada e firme.



Ao fim desse tempo, desligue o forno e espere esfriar por um período de 15 a 20 min. Desenforme e transfira para um prato ou travessa. Ele precisa permanecer na geladeira enquanto é consumido. Sirva frio!



*Nota: uma boa substituição para o **quark** é o **queijo cottage**. Para tanto, basta colocá-lo no processador de alimentos, adicionar um pouco de leite e processar até ficar bem homogêneo, antes de preparar a receita conforme os passos indicados acima.*