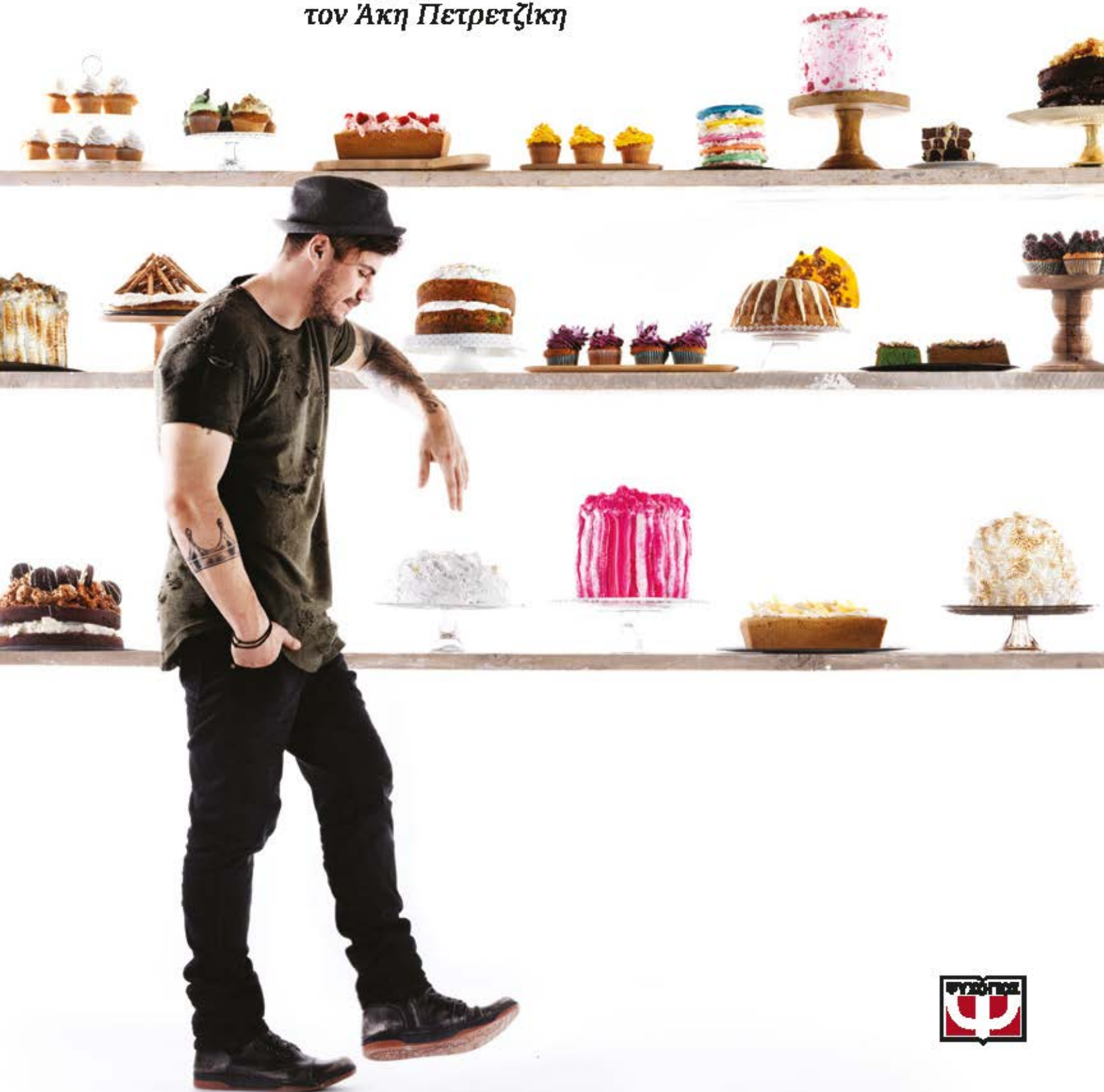




— piece of cake

Οι 120 καλύτερες
συνταγές για κέικ από
τον Άκη Πετρετζίκη





piece of cake

*Οι 120 καλύτερες
συνταγές για κέικ από
τον Άκη Πετρετζίκη*



Τίτλος βιβλίου:

PIECE OF CAKE

Συγγραφέας:

ΑΚΗΣ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ

Concept – Διεύθυνση παραγωγής:

ΑΚΗΣ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ

Assistant chefs:

ΜΑΡΙΑ ΒΑΣΙΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ
ΚΛΑΙΡΗ ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΥ

Project coordinator:

MARY-ROSE ΑΝΔΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΥ

Σχεδιασμός & Art direction:

BUSYBUILDING

Φωτογραφία:

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΟΥΠΑΛΟΣ

Food styling:

ΑΚΗΣ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ

Βοηθός food styling:

ΚΕΛΛΙΝΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗ

Κειμενογραφική επιμέλεια:

ΣΙΣΣΥ ΚΑΡΑΒΙΑ/BUSYBUILDING

Θεώρηση έκδοσης:

ΜΑΡΙΑ ΜΠΑΝΟΥΣΗ

© ΑΚΗΣ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ, 2018

© ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2018

Πρώτη έκδοση: Δεκέμβριος 2017, 17.000 αντίτυπα

ISBN 978-618-01-2361-6

Τυπώθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση, σε χαρτί ελεύθερο χημικών ουσιών, προερχόμενο αποκλειστικά και μόνο από δάση που καλλιεργούνται για την παραγωγή χαρτιού.

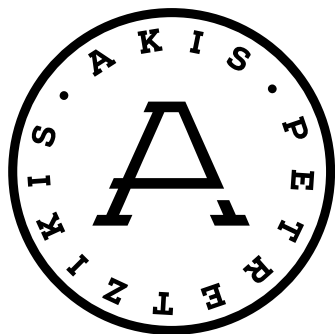
Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του Ελληνικού Νόμου (Ν. 2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής αδείας του εκδότη κατά οποιονδήποτε τρόπο ή μέσο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, διανομή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση, παρουσίαση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
Έδρα: Τατοΐου 121
144 52 Μεταμόρφωση
Τηλ.: 210 2804800
Fax: 210 2819550
www.psichogios.gr
http://blog-psichogios.gr
email: info@psichogios.gr

PSICHOGIOS PUBLICATIONS S.A
Head office: 121, Tatoiou Str.
144 52 Metamorfossi, Greece
Tel.: 210 2804800
Telefax: 210 2819550
www.psichogios.gr
http://blog-psichogios.gr
e-mail: info@psichogios.gr







Η δημιουργία αυτής της έκδοσης αποτέλεσε μια πραγματικά απολαυστική εμπειρία, που με δίδαξε πολλά. Ξεκίνησα με στόχο να φτιάξω ένα βιβλίο που να συγκεντρώνει όλα τα αγαπημένα μου κέικ και να εκφράζει τη φιλοσοφία μου γι' αυτά. Το γλυκό είναι για μένα χαρά. Μια μικρή απόλαυση, ένα διάλειμμα από τη ρουτίνα, ένα εορταστικό σύμβολο, μια τρυφερή προσφορά. Για να γίνει αυτό το βιβλίο, φτιάξαμε πάνω από 5.000 κέικ. Και δημιουργήσαμε ξεχωριστές, πρωτότυπες συνταγές για κάθε περίπτωση. Στόχος μου ήταν να σας προσφέρω μια πραγματική «βίβλο των κέικ». Κάποιες συνταγές φαίνονται πολύπλοκες, μην τις φοβηθείτε όμως. Στη ζαχαροπλαστική τα πράγματα είναι ξεκάθαρα. Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες και θα δείτε ότι το αποτέλεσμα θα σας αποζημιώσει. Είναι piece of cake, πραγματικά!

rit



51

Rainbow

— *Ice Cream Sandwich*





Μερίδες

12

Βαθμός δυσκολίας

2/5

Χρόνος εκτέλεσης

20'

Χρόνος αναμονής

12 ΩΡΕΣ

Χρόνος μαγειρέματος

25'

Διατήρηση

1 ΜΗΝΑ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΨΥΞΗ
ΤΥΛΙΓΜΕΝΟ ΚΑΛΑ ΜΕ
ΜΕΜΒΡΑΝΗ Ή ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ

Υλικά

ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

3 αυγά μέτρια σε θερμ. δωματίου
 3 κρόκους από μέτρια αυγά σε θερμ. δωματίου
 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
 1 πρέζα αλάτι
 40 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
 40 γρ. κορν φλάουρ
 30 γρ. κακάο & λίγο ακόμη για τη φόρμα
 Λίγο βούτυρο για τη φόρμα

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά, κρύα
 200 γρ. τυρί κρέμα
 400 γρ. γάλα ζαχαρούχο
 200 γρ. δάκρυα σοκολάτας
 100 γρ. φιστίκια reanuts
 ½ κ.γ. κόκκινο χρώμα ζαχ/κής σε πάστα
 ½ κ.γ. κίτρινο χρώμα ζαχ/κής σε πάστα
 ½ κ.γ. μπλε χρώμα ζαχ/κής σε πάστα

Εκτέλεση

ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C. Στρώνουμε ένα ταψί (30x40 εκ.) με λαδόκολλα και βουτυροκακαώνουμε.
2. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα αυγά, τους κρόκους, τη ζάχαρη και το αλάτι μέχρι να αφρατέψουν πολύ, 6-8 λεπτά.
3. Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το κακάο. Όταν το μείγμα αφρατέψει πολύ, αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, προσθέτουμε σιγά σιγά τα υλικά που έχουμε στο μπολ και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα σιλικόνης.
4. Μεταφέρουμε το μείγμα μας στο ταψί και με τη βοήθεια μιας σπάτουλας σιλικόνης το απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια.
5. Ψήνουμε 25 λεπτά και βγάζουμε από τον φούρνο.

6. Σκεπάζουμε το παντεσπάνι με μια νοτισμένη πετσέτα και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς πάνω σε σχάρα.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα την κρέμα γάλακτος στη δυνατή ταχύτητα για 5 λεπτά, μέχρι να γίνει μια αφράτη σαντιγί. Την αφαιρούμε από τον κάδο και τη μεταφέρουμε σε ένα μεγάλο μπολ που διατηρούμε στο ψυγείο.
2. Στον ίδιο κάδο προσθέτουμε το τυρί κρέμα και το ζαχαρούχο. Χτυπάμε με το φτερό μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί και να αφρατέψει λίγο, 1-2 λεπτά.
3. Προσθέτουμε τα δάκρυα σοκολάτας και τα φιστίκια.
4. Αφαιρούμε το μείγμα από το μίξερ και προσθέτουμε σιγά σιγά τη σαντιγί. Ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις με μια σπάτουλα σιλικόνης.
5. Χωρίζουμε τη γέμιση σε 3 ίσα μέρη. Μοιράζουμε σε 3 μπολάκια. Στο ένα μπολάκι βάζουμε το κόκκινο χρώμα και ομογενοποιούμε. Απλώνουμε το χρώμα με την πίσω πλευρά από ένα κουταλάκι του γλυκού και δεν ανακατεύουμε πολύ ώστε να υπάρχει και λευκό χρώμα στο μείγμα. Με τον ίδιο τρόπο βάζουμε το κίτρινο χρώμα στο δεύτερο μπολάκι και το μπλε χρώμα στο τρίτο μπολάκι.

— Σύνθεση

1. Βγάζουμε με προσοχή το παντεσπάνι από τη λαδόκολλα και το απλώνουμε στον πάγκο εργασίας μας.
2. Κόβουμε το παντεσπάνι στα 4, κατά πλάτος, δημιουργώντας 4 ίσιες λωρίδες. Καλύπτουμε με μεμβράνη 2 φόρμες για κέικ (22x10 εκ.). Βάζουμε τη μια λωρίδα στη βάση της μιας φόρμας και τη δεύτερη λωρίδα στη βάση της άλλης φόρμας.
3. Ρίχνουμε τη μισή ποσότητα από το κόκκινο μείγμα στη φόρμα. Απλώνουμε ελαφρά με ένα κουτάλι. Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα από το κίτρινο μείγμα και απλώνουμε με ένα κουτάλι, να φανεί η διχρωμία στη γέμιση. Τέλος, προσθέτουμε τη μισή ποσότητα του μπλε μείγματος και ανακατεύουμε ελαφρά τα 3 χρώματα μεταξύ τους.
4. Ισιώνουμε τη γέμιση με μια σπάτουλα και καπακώνουμε με μια λωρίδα κλείνοντας το «σάντουιτς». Κάνουμε ακριβώς την ίδια διαδικασία και στη δεύτερη φόρμα και τις βάζουμε στην κατάψυξη, 12 ώρες τουλάχιστον.
5. Ξεφορμάρουμε το παγωτό-σάντουιτς, κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε.

Polka Hearts — *Strawberry* *Cake*





Μερίδες

10

Βαθμός δυσκολίας

5/5

Χρόνος εκτέλεσης

40'

Χρόνος αναμονής

5-6 ΩΡΕΣ

Χρόνος μαγειρέματος

15'

Διατήρηση

3 ΗΜΕΡΕΣ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ
ΤΥΛΙΓΜΕΝΟ ΚΑΛΑ ΜΕ
ΜΕΜΒΡΑΝΗ Ή ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ

— Εκτέλεση

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΪΚ

1. Βουτυρώνουμε 2 λαδόκολλες και τις στρώνουμε σε 2 ταψιά (25x35 εκ.).
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160 °C.
3. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα αυγά με τη ζάχαρη στη δυνατή ταχύτητα, 5-8 λεπτά, μέχρι να αφρατέψουν τα αυγά και να ασπρίσουν.
4. Χαμηλώνουμε στη μεσαία ταχύτητα, προσθέτουμε το βούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να ομογενοποιηθούν με τα υπόλοιπα υλικά.
5. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις με μια σπάτουλα σιλικόνης μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
6. Σε ένα μπολάκι βάζουμε 200 γρ. από το μείγμα και προσθέτουμε το κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής. Ανακατεύουμε με τη σπάτουλα μέχρι το μείγμα να γίνει κόκκινο. Μεταφέρουμε σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.
7. Ζυγίζουμε το μείγμα και το μοιράζουμε στα ταψιά. Το απλώνουμε ομοιόμορφα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.
8. Ρίχνουμε μικρές σταγόνες από το κόκκινο μείγμα σε όλη την επιφάνεια του παντεσπανιού, αφήνοντας 1 εκ. κενό μεταξύ τους. Με μια οδοντογλυφίδα «χαράσσουμε» κάθετες γραμμές στις σταγόνες δημιουργώντας καρδούλες και πηνουμε 15 λεπτά. Βγάζουμε τα ταψιά από τον φούρνο, αφήνουμε 20 λεπτά να κρυώσουν και στη συνέχεια καλύπτουμε με μια νοτισμένη πετσέτα πάνω σε σχάρα και αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.

— Υλικά

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΪΚ

8 αυγά μέτρια σε θερμ. δωματίου
200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
2 κγ. μπέικιν πάουντερ
50 γρ. βούτυρο λιωμένο & λίγο ακόμα για τη λαδόκολλα
2 κγ. εκχύλισμα βανίλιας
1 κγ. κόκκινο χρώμα ζαχ/κής σε πάστα

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

5 γρ. φύλλα ζελατίνης
200 γρ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά, κρύα
500 γρ. τυρί κρέμα σε θερμ. δωματίου
100 γρ. ζάχαρη άχνη
300 γρ. μαρμελάδα φράουλα
2 κ.σ. χυμό λεμονιού

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

3 κ.σ. μαρμελάδα φράουλα
100 γρ. σαντιγί
1 κγ. ροζ ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1. Βάζουμε τις ζελατίνες σε ένα μπολ με παγωμένο νερό και αφήνουμε να μαλακώσουν για 5 λεπτά.
2. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα την κρέμα γάλακτος στη μεσαία ταχύτητα μέχρι να γίνει μια αφράτη σαντιγί. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και μεταφέρουμε τη σαντιγί σε μπολ. Αφήνουμε στο ψυγείο.
3. Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το τυρί κρέμα, την άχνη και τη μαρμελάδα φράουλας σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Στραγγίζουμε τις ζελατίνες καλά με τα χέρια μας και τις βάζουμε σε ένα μπολ με τον χυμό λεμονιού. Καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στον φούρνο μικροκυμάτων για 20 δευτερόλεπτα στα 800 watt. Βγάζουμε από τον φούρνο μικροκυμάτων και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να λιώσουν τελείως οι ζελατίνες.
5. Ρίχνουμε τις ζελατίνες στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με τα υπόλοιπα υλικά.
6. Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε τη σαντιγί με τη βοήθεια μιας σπάτουλας σιλικόνης.

— Σύνθεση

1. Καλύπτουμε με μεμβράνη τη βάση και τις άκρες μιας φόρμας (10x30 εκ.).
2. Κόβουμε πρώτα τις άκρες του ενός παντεσπανιού ώστε να ισιώσουν και στη συνέχεια το κόβουμε σε 2 ίσες μακρόστενες λωρίδες.
3. Τοποθετούμε το άλλο παντεσπάνι μέσα στη φόρμα, με τις καρδούλες να κοιτάνε προς τα έξω, έτσι ώστε να καλύπτεται ο πάτος και οι πλευρές κατά μήκος της φόρμας.
4. Αλείφουμε με ένα πινέλο τη μισή μαρμελάδα και ρίχνουμε από πάνω τη μισή γέμιση. Απλώνουμε ομοιόμορφα με μια σπάτουλα.
5. Καλύπτουμε με τη μια λωρίδα από το άλλο παντεσπάνι, βάζοντας τις καρδούλες να κοιτάνε προς τα κάτω.
6. Αλείφουμε με την υπόλοιπη μαρμελάδα και ρίχνουμε την υπόλοιπη γέμιση.
7. Κλείνουμε τη φόρμα με τη δεύτερη λωρίδα, βάζοντας τις καρδούλες να κοιτάνε πάλι προς τα κάτω.
8. Τυλίγουμε με μεμβράνη και βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο 5-6 ώρες, να σφίξει η κρέμα.
9. Σερβίρουμε με σαντιγί και πασπαλίζουμε με τη ροζ ζάχαρη.

Lime
— *Cheese*
Cake



Μερίδες 12

Βαθμός δυσκολίας 4/5

Χρόνος εκτέλεσης 40'

Χρόνος αναμονής 6-7 ΩΡΕΣ

Χρόνος μαγειρέματος 2 ΩΡΕΣ & 30'

Διατήρηση 3 ΗΜΕΡΕΣ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ
ΤΥΛΙΓΜΕΝΟ ΚΑΛΑ ΜΕ
ΜΕΜΒΡΑΝΗ Ή ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

60 γρ. χυμό λεμονιού
4 γρ. φύλλα ζελατίνης
600 γρ. τυρί κρέμα σε θερμ. δωματίου
150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
1 πρέζα αλάτι
300 γρ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
σε θερμ. δωματίου

Εκτέλεση

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 °C.
2. Βάζουμε το βούτυρο σε ένα μπολ. Καλύπτουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στον φούρνο μικροκυμάτων για 30 δευτερόλεπτα στα 800 watt.
3. Βάζουμε τα μπισκότα στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια και χτυπάμε μέχρι να τριφτούν πολύ καλά. Προσθέτουμε το βούτυρο και το ξύσμα λάιμ και χτυπάμε μέχρι τα υλικά να αναμειχθούν και το μπισκότο μας να αποκτήσει την υφή βρεγμένης άμμου.
4. Βάζουμε το μείγμα σε μια στρογγυλή φόρμα (23 εκ.) και απλώνουμε ομοιόμορφα με τον πάτο ενός ποτηριού.
5. Ψήνουμε μέχρι να σταθεροποιηθεί η βάση μας και να πάρει ένα ωραίο καστανό χρώμα, 3-5 λεπτά περίπου.
6. Αφήνουμε να κρυώσει 30 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΗΝ CURD ΔΥΟΣΜΟΥ & ΛΑΪΜ

1. Όσο κρύνει η βάση μας, βάζουμε σε ένα μικρό κατσαρολάκι τον χυμό των λάιμ και τα φύλλα του δυόσμου (χωρίς τα κοτσάνια γιατί πικρίζουν). Σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά 3-5 λεπτά, μέχρι να βγάλει ο δυόσμος τα αρώματά του.
2. Αποσύρουμε από τη φωτιά και σουρώνουμε σε ένα μπολ.
3. Βάζουμε το αυγό, τον κρόκο, τη ζάχαρη, το βούτυρο και το αλάτι σε μια κατσαρόλα.

Υλικά

ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

10 μπισκότα με γέμιση λεμόνι
2 κ.σ. βούτυρο λιωμένο (50 γρ.)
1 κγ. ξύσμα λάιμ

ΓΙΑ ΤΗΝ CURD ΔΥΟΣΜΟΥ & ΛΑΪΜ

1 ματσάκι δυόσμο
1 αυγό μέτριο & 1 κρόκο σε θερμ. δωματίου
50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
1 πρέζα αλάτι
Χυμό από 5 λάιμ (110 γρ.)
40 γρ. βούτυρο ανάλατο
½ κγ. πράσινο χρώμα ζαχ/κής σε πάστα (προαιρετικά)

ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΑΡΕΓΚΕΣ

150 γρ. ασπράδια (από 5 αυγά μέτρια)
1 πρέζα αλάτι
150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
150 γρ. ζάχαρη άχνη
1 κγ. λάιμ χρώμα ζαχ/κής σε πάστα

- Προσθέτουμε τον χυμό που έχουμε κρατήσει στο μπολ και μαγειρεύουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς με ένα σύρμα, μέχρι το μείγμα να γίνει πηχτό και να μοιάζει με κρέμα πουτιγκας (3 λεπτά περίπου).
4. Αποσύρουμε από τη φωτιά. Περνάμε το μείγμα από ένα σουρωτήρι χειρός πάνω από ένα μπολ. Αν θέλουμε η curd να είναι πιο πράσινη, προσθέτουμε το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής.
 5. Σκεπάζουμε με μεμβράνη, η οποία θα πρέπει να εφάπτεται στην επιφάνειά της και την τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει.
 6. Ζυγίζουμε την curd και κρατάμε το 1/4 της ποσότητας σε ένα μπολ. Τοποθετούμε την υπόλοιπη σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΑΡΕΓΚΕΣ

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 100 °C.
2. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα ασπράδια με το αλάτι, 4-5 λεπτά, μέχρι να αφρατέψουν.
3. Προσθέτουμε την κρυσταλλική ζάχαρη σε 10 δόσεις, σιγά σιγά. Μόλις αφρατέψει και γυαλίσει, δοκιμάζουμε λίγο για να δούμε αν η ζάχαρη έχει διαλυθεί τελείως. Αν δεν έχει διαλυθεί, συνεχίζουμε το χτύπημα λίγο ακόμα.
4. Όταν το μείγμα είναι έτοιμο, προσθέτουμε την άχνη και το χρώμα και χτυπάμε στο μίξερ άλλα 10 δευτερόλεπτα μόνο, μέχρι το μείγμα μας να ομογενοποιηθεί.
5. Βάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής με μύτη και σχηματίζουμε τις μαρέγκες μας σε ένα ταψί.
6. Για να είναι οι μαρέγκες μας τραγανές, τις ψήνουμε 2 ώρες.
7. Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου μέχρι να τις χρειαστούμε.

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

1. Σε ένα μικρό μπολ βάζουμε τον χυμό λεμονιού και τις ζελατίνες και αφήνουμε μέχρι οι ζελατίνες να μαλακώσουν, 5 λεπτά περίπου.

2. Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη και το αλάτι σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να γίνουν λεία και κρεμώδη, 2 λεπτά.
3. Σιγά σιγά προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε μέχρι το μείγμα μας να αφρατέψει, 2 λεπτά περίπου.
4. Τοποθετούμε το μπολάκι μας στον φούρνο μικροκυμάτων για 30 δευτερόλεπτα στα 800 watt, μέχρι οι ζελατίνες να διαλυθούν και το μείγμα να βγάζει μπουρμπουλήθρες στις άκρες. Ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
5. Προσθέτουμε το μείγμα με τις ζελατίνες και το 1/4 της ποσότητας που έχουμε κρατήσει από την curd μας στον κάδο του μίξερ, αυξάνουμε την ταχύτητα σε μέτρια προς υψηλή και χτυπάμε 3 λεπτά, για να πάρουμε ένα αεράτο και αφράτο μείγμα.
6. Ρίχνουμε τη γέμιση πάνω από τη βάση μας και με μια σπάτουλα σιλικόνης ισιώνουμε την επιφάνειά της.
7. Τοποθετούμε ακριβώς 1 ώρα στο ψυγείο.

Σύνθεση

1. Βγάζουμε από το ψυγείο και με την υπόλοιπη curd σχηματίζουμε οριζόντιες, παράλληλες γραμμές. Με ένα μαχαίρι κάνουμε γραμμές στην αντίθετη φορά, εναλλάξ.
2. Τοποθετούμε στο ψυγείο τουλάχιστον 6 ώρες.
3. Περνάμε τα τοιχώματα της φόρμας με ένα φλόγιστρο και ξεφορμάρουμε με προσοχή το cheesecake.
4. Σπάμε τις μαρέγκες πάνω από το cheesecake και σερβίρουμε.



Blisscakes, cloudcakes, sparkcakes, worldcakes... Για μένα όλα είναι κέικ. Και είναι όλα υπέροχα. Ένα βιβλίο με 120 συναρπαστικές, πρωτότυπες, γλυκιές συνταγές, που δε θα αφήσει κανέναν παραπονεμένο, όποιες κι αν είναι οι αγαπημένες του γεύσεις. Μια έκδοση που συγκεντρώνει τη δουλειά ετών και την επιθυμία μου να σας προσφέρω πραγματικά το καλύτερο.

ΑκΗΣ ΠΕΤΡΕΤΖΙΚΗΣ