

San Sebastian Cheesecake



Potrebni sastojci:

Cheesecake:

- 500 g Mascarpone sira (sobne temperature)
- 250 g mliječnog namaza (sobne temperature)
- 200 g šećera
- 4 kom jaja (M veličina, sobne temp.)
- 300 ml mliječnog vrhnja za šlag (33 % m.m., sobne temperature)
- 1 kašika ekstrakta vanilije
- 30 g Dr. Oetker gustina

Čokoladni preliv:

- 300 ml mliječnog vrhnja za šlag
- 3 vrećice Dr. Oetker Ciobar Classico

Priprema:

Cheesecake:

Pripremiti viši okrugli kalup d=20 cm i obložiti ga pek papirom (i dno i obruč; pek papir zgužvati kako bi lakše radili sa njim). Rernu zagrijati na 200°C.

Svi sastojci treba da budu sobne temperature.

U odgovarajućoj posudi pomiješati mascarpone sir, mliječni namaz i šećer. Kratko izmiksati. Dodati jaja i miksati dok se smjesa ne ujednači. Zatim dodati i mliječno vrhnje za šlag i miksati još oko 3-4 minuta. Na kraju u smjesu prosijati gustin i dodati ekstrakt vanilije. Promiješati ručno silikonskom špatulom u smjesu bez grudvica.

Izliti smjesu u pripremljen kalup, poravnati i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 200°C 30 min, zatim temperaturu smanjiti na 175°C i peći još oko 30 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Gornja i donja korica pečenog kolača će izgledati „zagoreno“, a sredina vrućeg kolača će biti „drhtava“ pri pomijeranju ali tako i treba da bude. Hlađenjem će se kolač dovoljno stegnuti.

Pečen kolač obavezno prvo ohladiti na sobnoj temperaturi (hlađenjem će se visina kolača malo smanjiti), a zatim i minimalno 3 h (najbolje preko noći) u frižideru i tek onda ukloniti obruč.

Čokoladni preliv:

U odgovarajućoj šerpici pomiješati sadržaj vrećica Ciobar Classico, prvo sa malo mliječnog vrhnja za šlag kako bi dobili gustu smjesu bez grudvica, a zatim dodati i ostatak vrhnja za šlag. Zagrijavati na srednjoj temperaturi uz stalno miješanje dok se vruća čokolada ne zgusne (po potrebi protisnuti kroz cjediljku kako bi uklonili eventualne grudvice). Prohladiti.

Ohlađen cheesecake poslužiti uz gusti čokolodani preliv.

Prijatno!