

# Mini Cheesecake sa pistacijama i jagodama



## Priprema:

Za podlogu sjediniti sve sastojke i rukom zamijesiti kompaktnu smjesu (količina soka zavisi od vrste keksa koji koristite pa ga dodajte postepeno).

Smjesu ravnomjerno rasporediti u silikonske ili limene kalupe za mafine (limeni kalup obložiti papirnim korpicama). Smjesa je dovoljna za 18 mini kolačića.

Za kremu od sira i pistacija sjediniti u odgovarajućoj posudi sireve, šećer, jaja (sobne temperature) i sok od limete. Izmiksati mikserom. Dodati prosijan gustin i omekšali krem od pistacija i još malo izmiksati.

Puniti kalupiče i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 130°C oko 45-50 minuta. Kolači trebaju ostati svijetli, a smjesa pri vađenju iz rerne će biti mekša u sredini ali će se hlađenjem stegnuti dovoljno.

Kolače ohladiti na sobnoj temperaturi, a zatim ih rashladiti i u frižideru nekoliko sati.

Prije serviranja kolače izvaditi iz kalupa (iz silikonskih kalupa se vrlo lako vade, a ostale pažljivo osloboditi od papirnih korpica).

Jagode očistiti i isjeckati u odgovarajuću šerpu. Posuti ih šećerom i kuhati na jačoj vatri oko 10 minuta uz stalno miješanje. Nakon par minuta usitniti ih štapnim mikserom i nastaviti miješati. Nakon isteka 10 minuta, smaknuti ih sa šporeta dok pripremite crveni Dr. Oetker preliv za torte. Sadržaj vrećice preлива pomiješati sa 1 kašičicom šećera i par kašika vode u smjesu bez grudvica. Pomiješati sa ukuhanim jagodama i uz stalno miješanje vratiti na jaču vatru još oko 1-2 minuta.

Pripremljen žele odmah rasporediti pomoću kašičice (2 kašičice preлива) na sredinu svakog kolača (preliv se steže veoma brzo tako da ovaj korak obavite što brže i ne mora se nanositi do krajnjih ivica).

Mljevene zelene pistacije nanijeti po obodu svakog kolača i poslužiti.

Prijatno!

**Vrijeme pripreme: 90 min**

**Potrebni sastojci za 18 komada:**

### Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 50 g mljevenih pistacija
- 60 g šećera u prahu
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 100 g otopljenog maslaca
- 130 ml soka cijedene narandže

### Krema od sira i pistacija:

- 500 g Mascarpone sira
- 200 g Krem sira
- 80 g šećera
- 3 komada jaja (M veličina)
- sok ½ limete
- 200 g krema od pistacija (zaslađen)
- 25 g Dr. Oetker original gustina

### Žele od jagoda:

- 350 g jagoda (očišćenih)
- 60 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker preлива za torte s okusom jagode

### Još potrebno:

- 50 g mljevenih zelenih pistacija