

Baklava Cheesecake sa pistacijama i bademima



Priprema:

Pripremiti okrugli kalup za torte prečnika d=20-22 cm. Obruč i dno kalupa podmazati otopljenim maslacem.

Pistacije i bademe samljati u sjecku tako da u smjesi ostane i srednje krupnih komadića badema i pistacije. Mješavinu pomiješati sa šećerom u prahu i promiješati. Od te količine odvojiti 200 g i pomiješati sa 70 g otopljenog maslaca, a ostatak suhe mješavine od 70 g ostaviti sa strane.

Prvu koru poprskati kuhinjskim kistom sa malo otopljenog maslaca i posuti sa malo suhe mješavine badema, pistacija i šećera. Preko staviti drugu koru i ponoviti postupak. Kore presaviti po kraćoj stranici jufke i dobijenu traku položiti u kalup tako ta prekrije dio dna i obruča kalupa. Na isti način pripremiti još 3 trake od po 2 lista jufke i ravnomjerno rasporediti u kalup tako da i dno i obruč budu potpuno obloženi jufkama. Višak jufki koji viri preko obruča podrezati kuhinjskim makazama (viškove možete posebno zapeći i usitniti ih, te ih koristiti za druge deserte). Na tako formiranu podlogu od jufki rasporediti 1/2 mješavine badema, pistacija, šećera i maslaca i lagano rukom ravnomjerno utapkati po dnu.

Za kremu od sira i pistacija svi sastojci trebaju biti sobne temperature. Sjediniti u odgovarajućoj posudi sireve, šećer, vrhnje za šlag (tečno) jaja i sok od limete. Izmiksati mikserom. Dodati prosijan gustin i omekšali krem od pistacija (po potrebi teglu zagrijati u vreloj vodi kako bi krem omekšao) i još malo izmiksati. Cheesecake sloj rasporediti u kalup i poravnati.

Sada 6 listova jufke presaviti na pola po dužoj stranici i iskružiti listove prečnika nešto manjeg od prečnika kalupa tako da dobijete ukupno 12 okruglih listova jufke. Svaki od 5 listova poprskati sa malo maslaca i ređati jedan na drugi. Na peti list nanijeti drugu polovinu mješavine badema, pistacija, šećera i maslaca i lagano rukom ravnomjerno utapkati. Preko ređati 6 okruglih listova jufki svaki poprskan sa malo maslaca. Pomoću rezača za pizzu formirani krug izrezati na jednake osmine i formiranu parčad pažljivo rasporediti preko kreme od sira. Zadnju okruglu jufku staviti preko kako bi zaštitila jufke prilikom pečenja.

Tortu peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C 15 minuta, a zatim smanjiti na 160°C i peći još oko 60 minuta ili dok ne dobije finu latnu boju. Nakon 30 minuta pečenja skinuti zaštitnu jufku i nastaviti peći do zlatne boje. Sloj od sira nakon pečenja će biti još mekan (kad protresete kalup) ali hlađenjem će se stegnuti. Pečenu tortu ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi, a zatim je rashladiti min 4 h u frižideru.

Agdu pripremiti tako što šećer i vodu kuhamo u manjoj šerpici na jačoj vatri dok ne prokuha, zatim smanjimo temperaturu da lagano klučča i kuhamo oko 10 minuta. Na kraju dodati kriške limuna i ružinu vodicu. Agdu ohladiti.

Rashlađenu tortu osloboditi od obruča kalupa i pomoću kuhinjskog kista agdom premazati gornje jufke i obruč formiran od jufki. Ukрасiti mljevenim pistacijama, ružicama i bademima.

Potrebni sastojci za kalup prečnika d=20-22 cm:

Baklava sloj:

- 14 listova jufki za baklavu (Jami)
- 125 g otopljenog maslaca
- 100 g „Volim“ Badem jezgra
- 100 g slanah pistacija (očišćene)
- 70 g šećera u prahu

Cheesecake sloj:

- 450 g krem sira (sobne temp.)
- 250 g Mascarpone sira (sobne temp.)
- 150 ml mliječnog vrhnja za šlag (sobne temp.)
- 100 g šećera
- 3 komada jaja (sobne temp.)
- sok ½ limete
- 180 g Scyavuru krema od pistacija (zaslađen)
- 25 g gustina

Agda:

- 100 g šećera
- 80 ml vode
- nekoliko kriški limuna
- 1 kašika ružine vodice