

Mini Cheesecake sa limunom i limetom



Vrijeme pripreme: 90 min

Potrebni sastojci za 15 komada:

Podloga:

- 180 g mljevenog keksa
- 40 g drobljenog keksa
- 40 g čokolade u prahu (zaslađene)
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 80 g otopljenog maslaca
- cca1dl soka od narandže

Krema od sira:

- 300 g Mascarpone sira
- 150 g svježeg krem sira
- 140 g šećera
- 2 komada jaja (L veličina)
- sok ½ limete
- 1.5 dl slatkog vrhnja
- Dr. Oetker vanilija štapić

Krema od limuna (lemon curd):

- 2 kom jaja
- 100 g šećera
- sok 1 limuna
- rendana korica 1 limuna
- 60 g maslaca

Dekoracija:

- kriške limete
- Dr. Oetker Dekor Mix perle soft
- svježa menta

Priprema:

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

Za pripremu mini cheesecake tortica možete koristiti obične limene kalupe za muffins uz papirne korpice ili silikonske kalupe.

Smjesu ravnomjerno rasporediti u kalupe za mafine (limeni kalup obložiti papirnim korpicama). Smjesa je dovoljna za 15 mini tortica.

Za kremu od sira sjediniti u odgovarajućoj posudi sireve i slatko vrhnje sobne temperature, šećer, jaja sobne temperature i sok od limete. Štapić vanilije prepoloviti po dužini i nožićem sastrugati sjemenke i dodati u mješavinu namirnica (štapić ostaviti u bočici iz pakovanja i iskoristiti za neki drugi desert). Izmiksati mikserom da se dobije jednolična smjesa.

Puniti kalupiče i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 140°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. Nakon hlađenja u sredini će se formirati blago udubljenje. Prije nanošenja limun kreme potrebno je da se tortice ohlade.

Limun krema će se kuhati na pari pa je potrebno prvo zagrijati do ključanja vodu u šerpi na kojoj ćemo kuhati kremu. Kad voda prokuha smanjiti malo temperaturu ali da voda i dalje ključa. U drugoj šerpici dobro umutiti žicom jaja i šećer i staviti da se kuhaju na pari, vodeći računa da posuda sa jajima i šećerom ne dodiruje vodu. Miješati smjesu i nakon 3 minuta dodati sok od limuna i rendanu koricu limuna (ako nemate domaći limun, obavezno ga preko noći potopite u vodi sa sodom bikarbonom ili koristite samo sok limuna). Miješati sve oko 5 minuta i krema bi već trebala da se lagano zgusne. Zatim postepeno dodavati i maslac izrezan na kockice. Miješati još oko 3 minuta i krema je spremna. Prekriti površinu krema prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

U formirana udubljenja na torticama sipati kremu od limuna, ukrasiti polovinama kriški limete, Dr. Oetker Mix perlama i listićima svježeg mente.

Prijatno!