

# Dubai Cheesecake



**Potrebni sastojci za kalup prečnika d=22 cm (12 komada)**

**Vrijeme pripreme 60 min**

## **Podloga:**

- 150 g mljevenog keksa
- 50 g drobljenog keksa
- 30 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 2 kašike čokoladnog kakaoa
- 70 g maslaca (sobne temperature)
- 0.7 dl čokoladnog mlijeka

## **Pistacija-kadaif fil:**

- 180 g svježeg kadaifa
- 50 g maslaca
- 250 g krema od pistacija (zaslađen)
- 1-2 kašike tahini paste (opciono)

## **Fil sa sirom:**

- 350 g Mascarpone sira
- 2 dl slatkog vrhnja
- 30 g šećera u prahu
- 1 kašika Dr. Oetker Arome vanilije
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Bourbon vanilija arome
- 100 g Krema od pistacija (zaslađen)

## **Ganache:**

- 150 g mliječne čokolade
- 80 ml slatkog vrhnja

-mljevane i sjeckane pistacije za dekoraciju

## **Izrada:**

Pripremiti podesivi obruč za torte na veličinu d=22cm i obložiti ga acetatnom folijom ili pek papirom. Postaviti ga na podlogu ili tanjir za torte.

Sastojke za podlogu sjediniti u odgovarajućoj posudi. Zamijesiti rukom kompaktnu smjesu (količinu čokoladnog mlijeka prilagodite vrsti keksa koju koristite, smjesa ne smije biti premekana) i rasporediti ravnomjerno po dnu podloge za torte.

Za pistacija-kadaif fil u odgovarajućoj tavi prvo zagrijati maslac. Svježi kadaif sitno isjeckati i prepržiti na maslacu uz stalno miješanje dok kadaif ne dobije finu zlatno rumenu boju. Smaknuti sa šporeta, malo prohladiti pa dodati zaslađen krem od pistacija (ako je potrebno teglicu sa kremom uronite u ključalu vodu kako bi krem omekšao). Po želji dodati i 1-2 kašike tahini paste. Izmiješati pa ravnomjerno rasporediti preko podloge od keksa. Ostaviti u frižider dok pripremite fil od sira.

Za sloj sa sirom ozmiksati slatko vrhnje sa šećerom u prahu. Zatim izmiksati mascarpone sir, krem od pistacija, aromu vanilije i aromu bourbon vanilije. Silikonskom špatulom uz lagano „prevrtanje filova“ sjediniti 2 smjese kako bi dobili pjenast i prozračan fil. Ravnomjerno rasporediti preko pistacija-kadaif fila.

Za čokoladni ganache u odgovarajućoj šerpici izlomiti mliječnu čokoladu i prelići je slatkim vrhnjem. Zagrijavati na umjerenj temperaturi uz stalno miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Prelići i ravnomjerno rasporediti preko fila od sira.

Posipati po obodu mljevane i sjeckane pistacije.

Rashladiti u frižideru najmanje 5h, najbolje preko noći.

*Napomena\*: Ako želite čvršću kremu od sira ili ako koristite mliječno slatko vrhnje koristite 7 g Dr. Oetker želatine u prahu. Pripremite je prema uputstvu sa vrećice i dodajte u kremu i izmiksajte (dodajte u dio sa sirom i kremom od pistacija).*

Prijatno!