

San Sebastian Cheesecake sa pistacijama



Priprema:

Cheesecake:

Pripremiti viši okrugli kalup d=20 cm i obložiti ga pek papirom u 2 sloja (i dno i obruč; pek papir zgužvati kako bi lakše radili sa njim, ja sam koristila samo obruč pa sam na dno sa vanjske strane obložila čvrstu alu foliju). Rernu zagrijati na 200°C.

Svi sastojci treba da budu sobne temperature.

U odgovarajućoj posudi pomiješati mascarpone sir, svježi krem sir, šećer, vanilin šećer i krem od pistacija. 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 aromu 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 185°C i peći još oko 30-35 minuta - zadnjih 5 minuta peći sa ventilacijom, a po potrebi produžiti pečenje (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Potrebni sastojci:

Cheesecake:

- 500 g Mascarpone sira (sobne temperature)
- 200 g svježeg krem sira (sobne temperature)
- 130 g šećera
- 200 g krema od pistacija (zaslađen)
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 4 kom jaja (M veličina, sobne temp.)
- 300 ml mliječnog vrhnja za šlag (33 % m.m., sobne temperature)
- 1/2 bočice Dr. Oetker Vanilla Arome
- 30 g Dr. Oetker gustina

Preliv:

- krem od pistacija (zaslađen)

Još potrebno:

- svježe jagode
- listići mente

Gornja i donja korica pečenog kolača će izgledati „zagoreno“, a sredina vrućeg kolača će biti „drhtava“ pri pomjeranju 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.

Ohlađen cheesecake poslužiti uz svježe jagode i krem od pistacija koji smo prethodno zagrijali na pari.

Prijatno!