

## NY Cheesecake - light :)

Ro?endani su se nagomilali u zadnje vrijeme pa svako malo isprobavam neki novi recept :) Ovaj put to je bila svekrva, koja je dobila prekrasnu moussastu tortu od sira - vrlo poznatu New York Cheesecake :)

Radila sam po jednom laganijem receptu koji sam upiknula na stranici [BBC Good Food](#) :) Angela Nielsen pokušala je napraviti Ny Chesecake ali da bude laganiji i kremastiji :) I uspjela je :) Ja sam recepti? mrvicu promijenila tj. smanjila sam še?r i još neke sitnice :)

Ovaj cheesecake se topi u ustima, podsje?a na mousse i u kombinaciji sa vo?em je fantazija :)



Za torticu promjera 20 cm:

**Podloga:**

100 g keksa (ja sam uzela Speculas kekse)

40 g maslaca

**Cheese:**

500 g krem sira (Philadelphia, ABC)

150 g šečera

3 žlice brašna

sok i korica jednog limuna

3 jaja

1 žličica ekstrakta od vanilije

150 g kiselog vrhnja

**Preljev:**

200 g kiselog vrhnja

25 g šečera

1 žličica ekstrakta vanilije

**Vošni preljev:**

200 g višnji + tekućina iz staklenke

50 g šečera

2 žlice gustina



Nemam slika pripreme jer sam radila kasno nave?er da preno?i u hladnjaku.

Pe?nicu zagrijati na 220 stupnjeva. Na dno kalupa staviti papir za pe?enje a okolo premazati maslacem.

U blenderu usitniti keske i poniješati ih sa maslacem koji ste otopili. Kad se povežu istresti smjesu u kalup i žlicom utisnuti. Poravnati i staviti u hladnjak dok pripremate punjenje. U receptu piše da se pe?e podloga, ali ja ne volim kad bude jako tvrda pa ju ne pe?em.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Miksati krem sir dok se ne poveže i dok više nema grudica. Povremeno isključiti mikser i špatulicom pokupiti sa strana i nastaviti miksati. Dodavati šećer i nastaviti miksati. Smanjiti mikser i dodavati brašno, sok od limuna, koricu i vaniliju. Kad se povezalo nastaviti miksati i dodati jedno po jedno jaje. Opet špatulicom pokupiti sir koji se nakupio na stranama posude za miksanje i dodati kiselo vrhnje. Promiksati dok ne postane svilenkasto i dosta tekuće :)

Ulijeti na bazu od keksi i staviti u pećnicu. Peći na 220 stupnjeva 20 minuta. Kad se pečeno ručno izmiksati kiselo vrhnje, vaniliju i šećer dok se ne spoje i nakon što ste izvadili iz pećnice prelijati preko cijele torte.

Podesiti pećnicu na 110 stupnjeva i peći još 30 minuta. Nakon 30 minuta isključiti pećnicu i ostaviti cca sat vremena unutra. Pustiti da se ohladi na sobnoj temperaturi te lagano nožem odvojiti od kalupa. Cijeli kalup prekriti folijom i staviti u hladnjak najmanje 5 sati, ali najbolje preko noći.



Za vo?ni preljev:

Možete uzeti bilo koje voće, ja sam imala višanja pa sam to iskoristila. U mali lončić na vatru staviti višnje, sok i šećer i zagrijavati dok se šećer ne rastopi. Dvije žlice gustina razmutiti u malo vode i dodati u višnje. Pustiti da se malo zgusne i maknuti s vatre. Pustiti da se ohladi.

Ja sam voće stavila na tortu, a možete posušiti i sastrane.



Komadi? prije nego je nestao, slikano mobitelom :) mmmmmm :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---