

## Dolcela Mjesec torti: Cheesecake

Kad sam započela projekt #mjesectorti željela sam vama dati inspiraciju za proljeće, za duže dane koje možete provesti u kuhinji i spremiti svojim najdražim omiljen desert.

Moje drage kolegice blogerice su em podržale u toj ideji i dale vam svašta na izbor. Došlo je također vrijeme da i ja, kao organizator napravim mali doprinos. Moj najdraži desert definitivno je cheesecake, spojila sam ga sa sokom limuna, kondenziranim mlijekom i karameliziranim limunom i voila :)

Dolcela je tu pomogla sa puno sastojaka koji nam olakšavaju pripremu, a meni najdraži - [Mljeveni keks za kolače](#).



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Sastojci za kalup promjera 20 cm:

Podloga

250 g [Dolcela mljeveni keks za kolače](#)

100 g maslaca

Cheesecake

500 g krem sira

350 ml kondenziranog mlijeka (Lidl)

1 limun (korica + sok)

1 [Dolcela limun šećer](#)

1 [Dolcela mljevena želatina](#)

100 g šećera (više ukoliko želite)

Karamelizirani limun

1 limun narezan na tanke šnite, očišćen od koštica

200 g šećera

200 ml vode



Obložite papirom za pečenje dno kalupa za torte promjera 20 cm.

Maslac otopite i pomiješajte sa keksama te utisnite u kalup. Ostavite u hladnjaku dok ne pripremite punjenje.

U mikser staviti krem sir, kondenzirano mlijeko, Dolceta limun šećer, sok i korice jednog limuna i šećer. Kod šećera imate otvorene ruke, ja sam ga stavila cca 70 g jer volim kiselij cheese ali vi možete po želji.

Sve zajedno miksati dok se ne spoji. U međuvremenu pripremiti Dolceta mljevenu želatinu kako piše na pakiranju.



Rastopiti nabubrenu želatinu na laganoj vatri i miksaju?i dodati u kremu da se sve rasporedi dobro.

Napuniti kalup, poravnati i ostaviti preko no?i u hladnjaku.



### Karameliziranje limuna

Limun narezati na tanke ploške i blanširati u kipu?oj vodi cca1 minutu. Nakon toga odmah u hladnu vodu da omekšaju.

U manju zdjelu staviti še?er i vodu te na laganoj vatri zagrijavati dok se cijeli še?er ne otopi. Kad zavrije dodati limune i pustiti ih da karameliziraju cca 1 sat, dok ne postanu skoro pa prozirni. Odložiti ih na papirnate ru?nike dok ne krenete u posluživanje torte.



Kad dođe do posluživanja, tortu narežite na kriške i na svaku krišku stavite jedan karamelizirani limun.

Osim što je moj najdraži desert ovo je i prvi post iz novog stana, novog kutka za snimanje i mogu reći da mi se sviđa. Još mi samo fali pećnica, i to je to :)

Svima koji slave želi Sretan Uskrs!

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

