

Dolcela u mojoj kuhinji: Božićni cheesecake - Red Velvet

Ovaj kolač bio je već par godina na mojoj TO DO listi i sad sam ga napokon uspjela ostvariti :) A Božić mi se našinio kao odlična prilika za to.

Kao obožavatelj torta od sira kao i same Red Velvet torte koja je na naslovnoj slici bloga spajanje jednog i drugog bio je must have :)

Jednostavna za pripremu, i ako je napravite danas/sutra taman će se okusi divno spojiti do Božića.



Red Velvet Cheesecake

Podloga:

200 g [Dolcela mljeveni keks za kolač](#)e

50 g maslaca

Cheesecake:

225 g krem sira (ABC, Philadelphia)

300 g šećera

4 jaja

3 žlice [Dolcela kakao u prahu](#)

245 g kiselog vrhnja

120 ml laganog tekućeg jogurta

1 žličica octa

2 Eterika boje u prahu - crvene

Preljev:

150 g krem sira

100 ml [Dolcela Tekući šlag 5+](#)

2-3 žlice [Dolcela vanilin šećera u prahu](#)

Za ovaj recept koristila sam kalup promjera 20 cm. Pećnicu zagrijte na 170 stupnjeva.

Dolcela mljeveni keks spojite sa rastopljenim maslacem i utisnite na dno kalupa. Stavite u hladnjak dok pripremate punjenje.

Miksati sir i šećer dok se ne spoje, cca 1 minutu na najjačoj brzini miksera.

Dodavati jedno po jedno jaje, kakao, kiselo vrhnje, jogurt, ocat i boju. Miksati na maloj brzini dok se sve ne spoji, također par puta špatulom postrugati po rubovima zdjele da se sve ukomponira.

Prelijati preko baze od keksi, i peći 10 minuta na 180 pa smanjiti pećnicu na 150 stupnjeva i peći još cca 1 sat.

Kad je pečeno pustiti da se ohladi u kalupu pa izvaditi i omotati tanjur folijom te ostaviti u hladnjaku preko noći.



Kad je odstajalo možete pripremiti preljev. Ja sam miksala krem sir i tekući šlag zajedno da šećerom po želji. Napunila sam slastičarsku vrećicu i željenim nastavkom ukrasila gornji dio cheesecakea.

Odmah je spremno za rezanje i uživanje.



Red Velvet Cheesecake



Red Velvet Cheesecake