

## Malo druga?iji cheesecake :)

Ovo je bio ro?endanski poklon i najobi?niji pe?eni cheesecake koji je osvanuo u novom ruhu nakon što sam se uhvatila ukrašavanja. Primjenila sam neke metode koje sam vidjela po stranim blogovima i ispalo je odli?no.

U nastavku stavljam bazni recept za chesecake koji u zadnje vrijeme radim ?esto a može ga se ukrasiti po želji.

Kad sam postavila sliku na svoju [Facebook stranicu](#) bilo je puno pitanja kako smo to izvela pa je zato i ovaj post tu :) Pro?itajte u nastavku postupak i iznenadite svoje uku?ane super dekoriranom tortom :)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

### Podloga:

250 g speculas keksi

80 g maslaca

### Punjenje:

400 g krem sira

200 ml kiselog vrhnja

125 g šećera

2 jaja

pola žličice soli

1 mahuna vanilije

### Ukrašavanje:

250 ml vrhnja za šlag

Crvena prehrambena boja u gelu (Americolor)

Mali kist

Ušeserene trešnje za ukras

Bijela čokolada

Izmrviti kekse i spojiti sa rastopljenim maslacem. Kalupu promjera 20 cm na dno postaviti papir za pečenje pa na njega staviti kekse i utisnuti na dno i do pola roba kalupa. Staviti u hladnjak kad radite punjenje.

Miksati krem sir, sol, kiselo vrhnje zajedno sa šećerom i sjemenkama vanilije, te dodati jedno po jedno jaje dok se ne povežu. Puniti kalup i peći na 150 stupnjeva cca 40 minuta. Kad popirmi zlatanu boju ali još uvijek malo "pleše" u srediti on je gotov. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pokriti folijom cijeli kalup te staviti u hladnjak preko noći.



Instagram fotka :) Pratite me na @justcakegirl :)

Kad se ohladio izgleda ovako, a pošto sam nosila jako dobroj prijateljici morala sam ga malo u ženskoms tilu ukrasiti.

Tu dolazi inspiracija sa stranih blogova gdje sam vidjela dvije ideje. Prva, koju sam ja koristila je da uzmete željeni nastavak (u mom slu?aju Wilton 6B) i stavite ga u vrre?icu za ukrašavanje. Ideju

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

sam našla na blogu [Sweetapolita](#) gdje su tako rađeni ukrasi. Prehrambenom gel bojom po želji i malim kistićem premažete unutarnji dio vrećice za ukrašavanje okomitim ravnim potezima kistom. Nakon toga pažljivo puniti tučenim vrhnjem za šlag i na testnu podlogu istisnuti šlag dok ne počinje boja izlaziti.

Drugi način je možda pogodniji kad želite 3 različita okusa :) Sa bloga [Good Life Eats](#) dolazi ideja da svaki okus stavite u svoju vrećicu i sve 3 u jednu veću te zajedno istisnete. Detalje možete pronaći na ovom [linku](#).

Prvo sam naribala bijelu čokoladu po cijelom cheesecake-u te sam spiralnim pokretima istiskivala vrhnje za šlag na rubove cheesecake-a. Na svaki završetak stavila sam jednu ušećerenu trešnjicu.

Ne treba puno vremena za ovu dekoraciju a efekt je odličan. Evo još fotki :)



**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>

---



**Just Cake The Cupcake**

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



*Justcakegirl*