

NY Cheesecake sa malinama

Kako sam objavila u prijašnjem postu, u nedjelju sam kuhala obiteljski ružak povodom rođendana te sam uz sladoled radila i klasičan NY Cheesecake ali sa "twistom" i to u obliku malina. Domaće maline su taman počele dobivati boju i odmah sam ih iskoristila ovdje.

Meni osobno najbolji kolač, mogu ga jesti dan i noć :) Recept je preuzet sa stranice [Joy of Baking](#) gdje u originalu ide sa brusnicama.

Pojeo se kroz nedjelju, dijelila sam ga sa obitelji i prijateljima i tako skromno proslavila ovaj 25. rođendan :)

Recept prosljeđujem dragom blogu [Foozdarije](#) koji su ovomjesečni domaćini igre [ajme, koliko nas je](#) :)

Tema je šumsko voće, a tu su obrojili i maline koje možete naći u ovom cheesecakeu :)



Umak od malina:

340 grama malina

100 grama še?era

480 ml vode

korica jednog limuna

Podloga od keksi:

200 grama keksi, ja sam uzela Petit Bureu

25 grama še?era

114 grama maslaca

Cheesecake:

680 grama krem sira (ABC, Philadelphia

200 grama še?era

12 grama brašna

4 ve?a jaja

1 žlica slatkog vrhnja

1 žlica ekstrakta vanilije ili pola mahune vanilije



Prvo radimo umak od malina:

Maline, vodu, koricu limuna i še?er stavimo u malu posudu i na laganoj vati zagrijavamo mješaju?i dok se ne pretvori u sirup. Trebat ?e vam cca 20-30 minut da se to napravi. Nakon toga ohladite na sobnoj temperaturi i stavite u hladnjak.

Nakon umaka, dolazi pologa:

Kekse sameljite u multipraktiku ili blenderu, te ih spojite sa še?erom. Maslac otopite u mikrovalnoj pe?nici te ga dodajte smjesi še?era i keksi te dobro izmiješajte. Kalup pripremite tako da na dno stavite papir za pe?enje a okolo premažete sa malo maslaca. Ubaciti mješavinu keksi i utisnuti te zagladiti žlicom. U hladnjak sa time dok pripremamo punjenje.



Cheesecake punjenje:

U mikser staviti sir, šećer i brašno te miksati cca 2 minute na srednjoj brzini. Špatulom poravnajte sir sa strana. Dodati jedno po jedno jaje, svakih 30 sekundi da se razrade. Dodati slatko vrhnje i ekstrakt vanilije ili sjemenke iz mahune ovisno što imate te miksajte još ca 30 sekundi.

Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva.

Iz hladnjaka izvadite podlogu te pola smjese prelijte po podlozi. Uzmite malo žlicu umaka i stavite na par mjesta po žlicu umaka koju ond nožićem ili čajkalicom rasporedite po siru. Preko toga prelijte drugi dio sirne smjese i ponovite postupak sa umakom o malina. Ostat će vam umaka za posluživanje.

Peći 15 minuta na 180 stupnjeva te nakon toga sniziti na 120 te peći još cca 50 minuta.

Bit će pečeno kad dobije boju ali sredina još uvijek izgleda kao da nije gotova, tj. još se trese kao želatina ;) Kad se ohladi i stegne lijepo će se stisnuti i biti idealna!

Kad je pečeno, lagano nožem odvojiti od stranica kalupa pa ohladiti na sobnoj temperaturi i ostaviti preko noći u hladnjaku.



Napuštam vas za vikend, pružila se prilika da ipak vidimo more ove godine pa jurimo prema Jadranu :) Nije daleko, ali uživati ?emo :)

?itamo se nakon vikenda :) :)



Justcakegirl