

Sezam matcha cheesecake

Došlo je vrijeme čajeva i dekica pa sam odlučila, uz nagovor kolega, isprobati nešto novo. Dosta vas je vjerojatno čulo za Matchu a za vas koji niste evo mali opis.

"Matcha je japanski fini, smrvljeni čaj u prahu. Radi se o zelenom čaju koji se koristi u japanskim čajnim ceremonijama, ima intenzivnu zelenu boju, okusom je lagan i pomalo gorak. Sadrži katehin, karotin i vitamine A,B,C i E. Listići za preradu matcha čaja beru se četiri tjedna prije prave berbe pa zbog takvog procesa nastaju delikatesni tamno zeleni listovi. Nakon berbe listovi se pare, prigušuju, suše i na kraju u kamenom mlinu drobe u fini prah. Zanimljivo je da za 30 grama matcha čaja kameni mlin od granita treba raditi sat vremena – ovaj podatak govori o kakvom je finom prahu."



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Sastojci za cheesecake promjera 20 cm :)

Podloga

50 g sezama

50 g mljevenih keksi (ja sam uzela Dolcela mljeveni keks)

40 g maslaca

Punjenje

300 g krem sira (Philadelphia, Vivis, ABC)

200 g kiselog vrhnja

75 g šećera

pola mahune vanilije

1 žličica gustina

2 jaja

2 i pol čajne žlice Matcha čaja u prahu



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Za podlogu izmiješati sezam i kekse te im dodati rastopljeni maslac. Pomiješati dobro da se poveže.

Pripremiti kalup promjera 20 cm tako da na dno stavite papir za pečenje (ja imam foliju za pečenje) i na to posložite podlogu. Na 180 stupnjeva pečite podlogu cca 5-7 minuta. Staviti na hladno i krenuti u pripremu kreme.

Kalup obložiti folijom sa vanjske strane, da bude dobro izolirano jer će se dalje pečiti u parnoj kupelji.

Za kremu miksati sir i kiselo vrhnje zajedno sa šećerom da se dobro povežu, cca 5 minuta. Dodati pola mahune vanilije i 1 žličicu gustina te jedno po jedno jaje. Miksati dok se sve poveže, cca minutu.

Ako je Matcha u grudicama što se može desiti od stajanja preporučam da ju stavite u smjesu preko cijedila kao što možete vidjeti na mojim slikama. Umiješala sam ovaj špatulom u smjesu :)



Prelijati preko podloge. Pećnicu zagrijati na 150 stupnjeva. Ovaj cheesecake će se peći u parnoj kupelji pa ukoliko imate veliki protvan u njega stavite kalup za tortu te stavite kipuće vode toliko da kalup za tortu bude u vodi 1-2 cm. Ja sam to izvela sa jednim većim i jednim manjim kalupom pošto imam mini pećnicu. Peći 30-35 minuta. Izvana će dobiti lijepu zlatnu boju ali će se još malo micati u sredini ali to je ok jer će se kod hlađenja lijepo stisnuti.

Ohladiti na sobnoj temperaturi te nakon toga ostaviti minimalno 5 sati u hladnjaku, najbolje preko noći da se stisne.



Za ukras napravila sam krokant od sezama - nešto najbolje ikad! Iako vam trebaju samo dva sastojka, ako se pravilno složi zapravo je genijalna grickalica.

Treba vam 50 g sezama i 100 g šećera. Sezam staviti na istu tavu i par minuta na srednje jakoj vatri popržiti da se razvije aroma. Staviti sa strane. Pripremiti dva papira za pečenje i valjak.

Šećer na srednje jakoj temperaturi lagano karamelizirati do točke da bude lijepo zlatno smeđe bolje te u drvenom žlicom umješati sezam. Brzinski prelijati preko jednog papira za pečenje i pažljivo prekriti sa drugim te brzo razvanjati u tanki krokant.

Nakon cca 5 minuta krokant će se stvrdnuti te možete odlijepiti papir za pečenje te razlomiti u manje komadiće za ukrašavanje.



Kad se odlužite za posluživanje ukasite po želji. Ja sam uzela malo Dolcela Šlaga 5+ kojeg sam umiksala i napravila ukrase. Na svaki ukras stavila sam kandiranu trešnju i komadiće krokanta.

Ovo možete i prigodno za Halloween napraviti i nazvati ga moždarni cheesecake te ga prekriti gumenim crvićima :D samo ideja hehe :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





Izvor teksta o Matcha ?aju: Ordinacija.hr

Original recepta: Essen und Trinken