

Cheesecake sa šumskim jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **500 g** mlevene plazme
- **150 g** margarina
- **200 ml** mleka

Za beli deo:

- **500 g** maskarpone sira
- ili mlecnog namaza A la kajmak
- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** kisele pavlake
- **7 kašika** vanilin šecera
- **5 kašika** kristal šecera
- **20 g** želatina

Za vocni žele:

- **500 g** divljih jagoda

Za 500 g mascarpone sira:

- **1** llimlekovih slatkih pavlaka
- **30 ml** limunovog soka (to je jedan limun)

Priprema

Umesiti mleveni plazma keks sa rastopljenim margarinom i mlekom, tako da smesa bude rastresita. Kalup (precnik 28cm), kome se skida okvir, podmazati uljem i smesu od plazme utabati rukom.

Sve sastojke umutiti rucno (ja sam sve mutila mikserom). Želatin potopiti u 200 ml vode i zagrevati uz neprekidno mešanje dok se ne istopi (ne treba da provri). Sipati ga u beli deo uz neprekidno mešanje. Naliti fil preko podloge od plazme i ostaviti u frižideru sat vremena da se stegne. Kada se fil stegne preiti ga vocnim želeom.

Voce i šećer staviti da prokuva, a zatim dodati želatin koji ste predhodno potopili sa 10 kašika hladne vode. Izmešati dobro da se želatin otopi i masu sipati preko belog dela. Cheesecake ostaviti da prenoci a zatim poslužiti.

Homemade Mascarpone by Minja Postupak pripreme: Slatku pavlaku sipati u šerpicu i zagrejati na 80-82C (odprilike kada stavite vrh prsta u pavlakui imate veoma vreo osećaj) ali ne dozvolite da pavlaka provri. Kad dostigne željenu temperaturu sipati sok od limuna, promešati još minut na vatri pa skloniti sa strane. Pokriti prozirnom folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se skroz ohladi. Tako ohlaeno staviti u frižider na 24 h. Sutradan (bice vec malo gušća) staviti gazu na cediljku i u nju preruciti masu i ostaviti da se cedi. Nemojte nikako da stiskate da se iscedi. Vratiti opet u frižider (zajedno sa vanglicom i cediljkom) na još 24 h. Kada prou i tih 24 h, izvaditi iz frižidera i maskarpone je spreman.

Savet

Beli fil za cheesecake napravljen je od domaeg mascarpone sira i zaista je sjajajn. Doduše nisam ga pravila od "lmllekovih" slatkih pavlaka, jer je nisam našla, ve od "Meggle"biljne slatkih pavlaka. Bilo je grudvica ali se to u cheesecake ne primeuje , jer kada se sipa vru želatin one se istope.