

Japanski Pamuk izkejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g krem sira
- 6 jaja
- 1/4 šolje brašna
- 1/2 šolje šecera (razdvojeno na pola)
- 1/2 šolje mleka
- 1/4 kašičice krem tartar*
- 20 g gustina
- 1/4 šolje putera
- 1 kašika soka od limuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Stavimo krem sir, mleko i 1/4 šolje šecer u ciniju, pa ciniju na šerpu u koju smo stavili malo vode da ne dodiruje dno cinije. Mešamo dok se sir i šecer ne istope. Razdvojimo belanca i žumanca, pa od belanaca 1/4 šolje šecera i krem tartar* umutimo cvrst šne. Umutimo žumanca, brano, gustin i sok od limuna. Dodamo puter. Uspemo krem sir mešavinu. Pažljivo umešamo šne. Sipamo u okruglu tepsiju, 23 cm razmere. Stavimo u duboku posudu gde nalijemo vode do 2/3 visine našeg pleha. Pecemo tako na 165 stepeni C sat i 10 minuta.

Za kuli skuvamo kratko voće, sa štapicem vanile i malo šecera, pa izblendamo. Za ganaš nam je potrebno oko 50 g čokolade i malo putera. To istopimo, može i u mikrotalasnoj, pa dekoriramo vrh kolaca.

Savet

Odavno se spremam da napravim ovaj nadaleko uven Japanski izkejk. Mogu samo da kažem da mi je žao što ga nisam ranije spremila. Ja inae volim peen izkejk, a ovaj, ovaj je tako jednostavan za napraviti, a vazdušast i ukusan, lepršast kao pamuk! Uz njega smo pravili culi od bobiastog voa (jagode i kupine) i malo ganaša. Ako ne možete nai krem tartar. * Krem Tartar (creme tartare) se koristi da šne bude stabilan, kolai mekši ili kad pravimo sirup , da nam se šeer ne kristalizuje. Krem tartar je na bazi kiseline, dobija se kao ostatak kod proizvodnje vina.znai lako se može zameniti sokom od limuna u ovom receptu sa 1/8 kašiice soka od limuna.