

# Japanski Pamuk izkejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme 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 šoljem**leka
- **1/4 kašicice**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 šećer u ciniju, pa ciniju na šerpu u koju smo stavili malo vode da ne dodiruje dno cinije. Mešamo dok se sir i šećer ne istope. Razdvojima 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 voce, sa štapicem vanile i malo šećera, pa izblendamo. Za ganaš nam je potrebno oko 50 g cokolade i malo putera. To istopimo, može i u mikrotalasnoj, pa dekorišemo 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 bobastog 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 kašice soka od limuna.