

Cotton Soft Japanese Cheesecake



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** putera
- **250 g** krem sira
- **1 kašik** kisele pavlake 25% mm
- **120 ml** mlijeka
- **150 g** šecera
- **80 g** brašna
- **50 g** gustina
- **5** jaja

Priprema

Na pari otopiti krem sir, puter i kiselu pavlaku. Dodati mlijeko. Ohladiti smjesu. Odvojiti žumanca od bjeljanaca. U umucena žumanca dodati smjesu od sira, putera i pavlake. Dodati brašno i gustin, pa umutiti. Smjesu procijediti, da se uklone (eventualne) grudice. Dobro umutiti bjelanca; postepeno dodavati šecer.

U smjesu sa žumancima, dodavati (na 3 x) umucen snijeg. Pažljivo sjediniti špatulom.

Šerpu premazati puterom, pa obložiti papirom za pečenje (tako da prelazi rubove). Sipati smjesu. Šerpu staviti u pleh sa vodom. Peci u pecnici, zagrijanoj na 150 C oko 80 minuta.

Isključiti pecnicu, pa ostaviti još 20 minuta u pecnici.

Izvaditi tortu iz pecnice i ohladiti 20-tak minuta. Zatim izvaditi i odstraniti papir.

Potpuno ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet