

## Hrskava i slasna cheesecake Pavlova

*Ako imate izbirljive prijatelje kao ja, koji vole određenu hranu pripremljenu na određeni način, možete se složiti sa mnom da im je teško napraviti idealnu tortu za rođendan. Moja najbolja frendica obožava cheesecake i ledeni vjetar, pa sam spojio ta dva deserta i dobio nešto predivno, prefino i osvježavajuće*

Slatke beze kore se odlično slažu s malo kiselkastim cheesecakeom, malinama i borovnicama.

### Sastojci:

#### a) Za "džem" od malina:

- 200g smrznutih malina
- 60 g šećera
- malo limunove korice
- sok jednog limuna

#### b) Za beze kore:

- 6 bjelanjaka
- 320 g šećera
- 1 čajna žlica octa
- 2 čajne žlice gusnella

#### c) Za cheesecake kremu:

- 360 g kremastog sira
- prstohvat soli
- 85 g šećera
- 4 žlice (12 g) glatkog brašna
- 1 jaje + pola jednog žumanjka
- vanilin šećer
- 3 žlice (12 ml) vrhnja za šlag
- + 200 ml vrhnja za šlag
- + mjerica svježih malina i borovnica

### Postupak:

Preporučam da sve napravite dan prije kako bi se stiglo ohladiti, a na dan kada ćete poslužiti tortu, sve ukasite. 1) U lončić na laganoj vatri ubacite maline, šećer, limunov sok i korice te malo vode. Kuhajte na srednjoj-srednje laganoj vatri 30-ak minuta dok se ne zgusne. Prebacite u neku posudicu i stavite u hladnjak da se hladi.

2) Zagrijte pećnicu na 170°C. U zdjelu ubacite sve sastojke za cheesecake kremu i izradite mikserom dok se ne poveže.

3) Uzmite najdublji lim za pečenje koji imate i napunite ga do pola vrućom vodom. Stavite mješavinu u neku malu vatrostalnu zdjelu (kao onu u kojoj jedete žitarice) i nju stavite u lim za pečenje napunjen vodom. Pecite u pećnici 40-50 minuta (kada ga izvadite i protresete, sredina mora biti malo "jiggly"). Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a onda u hladnjaku preko noći.

4) Pećnicu podesite na 100 stupnjeva. Za beze kore uzmite čistu metalnu ili staklenu zdjelu i u nju dodajte bjelanjke i prstohvat soli. Miksajte dok ne dobijete mekani snijeg.

5) Polako počnite dodavati šećer. Kada potrošite sav šećer, miksajte još 3-5 minuta dok se većina šećera ne otopi. Dodajte ocat i prosijani gusnell te miksajte 2-3 minute dok se ne prožme.

6) Dva plitka lima obložite papirom za pečenje. Uzmite polovicu pripremljenog "pekmeza" od malina i špatulom ga lagano umiješajte u snijeg od bjelanjaka da se vide lijepe crte "pekmeza". Podijelite u tri dijela i napravite krugove od otprilike 20/21cm. Pecite 3 sata i 30 minuta ne otvarajući vrata pećnice. Kada vam se oglasi timer, lagano otvorite pećnicu i stavite krpu da drži vrata otvorena. Ostavite preko noći da se ohladi u pećnici.

7) Iduće jutro izvadite kore iz pećnice, kremu i "pekmez" iz hladnjaka i svježe maline i borovnice. Istucite vrhnje za šlag. Cheesecake prebacite u veću zdjelu i miksajte 1 minutu dok ne postane pjenasto i kremasto. U cheesecake kremu lagano špatulom umiješajte polovicu istučenog vrhnja za šlag.

8) Stavite prvu koru na vaš pladanj. Polovicu cheesecake kreme stavite na prvu koru i pospite malinama, borovnicama i s malo "pekmeza". Dodajte drugu koru i napravite isto. Na zadnju koru stavite ostatak istučenog vrhnja za šlag, pospite malinama, borovnicama i "pekmezom" te možete ukasiti sa jestivim cvijećem ili listićima metvice. Uživajte!

**Pratite Markov blog na: [markobakes.blogspot.com](http://markobakes.blogspot.com)**