

Cheesecake s preljevom od karamela i prženim lješnjacima

O današnjem desertu možemo reći samo jedno - tako je fin da izaziva osmijeh na licu

Sastojci:

Podloga od keksa i lješnjaka:

- 200 g keksa (McVities i sl.)
- 100 g lješnjaka
- 2 žlice smeđeg šećera
- 150 g maslaca

Nadjev od sira:

- 3 jaja
- 1 kg kremastog sira
- 200 g kiselog vrhnja
- 100 g smeđeg šećera
- 1 žličica arome vanilije

Karamel preljev:

- 300 g šećera
- 200 ml slatkog vrhnja (35% m.m.)
- prstohvat soli

Priprema: Lješnjake tostirajte, ohladite i sameljite. Kekse također sameljite pa pomiješajte s lješnjacima. Dodajte otopljeni maslac i šećer pa sve dobro izmiješajte. Smjesu lagano utisnite na dno kalupa za torte (26 cm). Podlogu kratko zapecite, 6-8 minuta na 180°C. Dok se podloga peče, pripremite nadjev od sira.

U većoj zdjeli izmiksajte sir (ja najčešće koristim skutu), kiselo vrhnje, šećer i aromu vanilije. Na kraju dodajte razmućena jaja pa sve još kratko izmiksajte. Pripremljenu smjesu izlijte preko zapečene podloge. Na dno pećnice stavite kalup s vrelom vodom, a na rešetku iznad vode kalup u kojem je Cheesecake. Tortu pecite 50-60 minuta na laganoj temperaturi od 160°C. Pečeni Cheesecake ostavite da se ohladi u pećnici uz odškrinuta vrata, a zatim ga do kraja ohladite u hladnjaku.

Za pripremu karamel umaka šećer otopite na laganoj vatri dok ne poprimi zlatno-smeđu boju. Maknite lončić s vate pa dodajte slatko vrhnje sobne temperature. Vratite karamel umak na vatru dok se šećer ponovo ne otopi. Na kraju dodajte prstohvat soli. Karamel umak premjestite u zdjelicu i ostavite da se ohladi. Hlađenjem će se karamel umak stisnuti. Kako bi ga otopili samo ga kratko (zajedno sa zdjelicom) uronite u vrelu vodu. Cheesecake poslužite s karamel umakom i prženim, sjeckanim lješnjacima ili krokantom.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)