

Prefini kremasti cheesecake s malinama

Lagana i ukusna torta s malinama i mascarpone sirom oduševit će sve ljubitelje voćnih slastica!

Sastojci:

Kore od lješnjaka:

- 6 bjelanjaka
- 160 g šećera
- 200 g mljevenih lješnjaka

Napomena: Potrebno je ispeći 2 kore. Za svaku koru potrebno je: 3 bjelanjka, 80 g šećera, 100 g lješnjaka.

Mascarpone krema:

- 200 ml mlijeka
- 100 g šećera
- 1 žličica arome vanilije
- 250 g mascarpone sira
- 250 ml slatkog vrhnja
- 1 želatina u prahu
- 30 ml hladne vode

Žele od malina:

- 400 g zaleđenih malina
- 80 g šećera
- 1 želatina u prahu

Priprema: Bjelanjke miksajte dok ne postanu pjenasti. Postupno dodajte šećer i miksajte ih dok se šećer ne otopi i ne dobijete čvrstu smjesu. Na kraju lagano umiješajte mljevene lješnjake. Smjesu rasporedite po dnu [kalupa za tortu \(26 cm\)](#) kojem ste dno prekrili masnim papirom. Koru pecite 15-20 minuta na 180°C. Ponovite postupak i ispecite još jednu takvu koru. Kore ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim ih odvojite od papira.

Žutanjke i šećer izmutite pjenjačom i kuhajte na pari 5-6 minuta, dok se krema ne zgusne. Mlijeko zagrijte i ostavite sa strane. Želatinu namočite u vodi prema uputama na pakiranju. Kada nabubri ubacite ju u toplo mlijeko da se otopi, a zatim mlijeko pomalo ulijevajte u kuhanu kremu od žutanjaka i šećera. Sve dobro promiješajte i ostavite da se malo ohladi. U mlaku kremu umiješajte Mascarpone sir sobne temperature, a zatim i mekano tučeno slatko vrhnje. Maline stavite u lonac, dodajte šećer i kuhajte ih na laganoj vatri dok se ne otope. Želatinu namočite u hladnoj vodi i ostavite da nabubri, a zatim ju umiješajte u vruće maline.

Tortu slažite u kalupu u kojem ste pekli kore, samo stranice obložite masnim papirom. Na dno stavite koru od lješnjaka i premažite ju polovicom bijele kreme. Preko bijele kreme izlijte ohlađeni žele od malina (dio sačuvajte za vrh torte). Na žele stavite drugu koru od lješnjaka i premažite ju ostatkom polovice od kreme. Na kraju izlijte ostatak želea od malina. Tortu prije posluživanja spremite u hladnjak na nekoliko sati.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)