Kikiriki – čoko cheesecake



Okus ovog kolača je sasvim neobičan , ali u pozitivnom smislu neobičan . Mogu vam reći da se brzo priprema, jer se ne peče, niti se fil kuha, samo mikser u ruke i sve se brzo umuti .

SASTOCI ZA DNO :

320 g mljevenog keksa

100 g šećera

220 g margarina za kolače (ili maslac)

PRVI ČOKO FIL :

420 g krem sir za kolače

70 g šećera u prahu

1 žlicu vanilije paste (ili 2 vanilije šećera)

250 g čokolade (za kuhanje)

Prstohvat soli

125 ml slatkog vrhnja

15 g kremfixa

DRUGI KIKIRIKI FIL :

420 g krem sir za kolače

70 g šećera u prahu

1 žlicu vanilije paste

185 g kikiriki namaza

125 ml slatkog vrhnja

15 g kremfix

GANACHE :

190 g čokolade (za kuhanje)

230 ml slatkog vrhnja

DEKORACIJA :

100 ml slatkog vrhnja

50 g Nutelle

Kikiriki za dekoraciju

50 g mljevenog keksa

PRIPREMA :

1 . otopiti maslac i šećer …

2 . otopljen maslac preliti preko keksa te sve dobro izmiješati …

3 . keks istresti u kalup promjera 26 , te ga dobro utisnuti u kalup …

4 . staviti kalup u hladnjak dok se priprema prvi fil …

5 . na pari otopiti i ohladiti čokoladu …

6 . u posudu staviti sir , šećer u prahu i vanilije pastu te

sve dobro izmiksati …

7 . dodati otopljenu čokoladu , te miksati samo da se sastojci sjedine …

8 . uz stalno miksanje , u tankom mlazu , dodavati slatko vrhnje i kremfix **(PAZITE DA NE PREMUTITE FIL) …**

9 . fil ravnomjerno premazati preko keksa , te ga vratiti u hladnjak kako bi se pripremio drugi fil …

10 . u posudu staviti sir , šećer u prahu i vanilije pastu te sve dobro izmiksati …

11 . dodati kikiriki namaz , te miksati samo da se sastojci sjedine …

12 . uz stalno miksanje , u tankom mlazu , dodavati slatko vrhnje i kremfix **(PAZITE DA NE PREMUTITE FIL) …**

13 . fil lagano i ravnomjerno premazati preko prvog fila , te ga vratiti u hladnjak kako bi se pripremio ganache …

14 . čokoladu što finije usitniti …

15 . slatko vrhnje prokuhati …

16 . kuhano slatko vrhnje preliti preko čokolade , poklopiti tanjurom 3 – 5 minuta , dobro izmiješati te ostaviti da se ohladi toliko da možete prst staviti a da vam nije vruće …

17 . ganache preliti preko fila te najbolje ostaviti preko noći u hladnjaku …

18 . osloboditi cheesecake iz kalupa , posuti vanjski rub kolača mljevenim keksom te položiti kolač na odgovarajuće postolje …

18 . za dekoraciju napola umutiti slatko vrhnje , dodati nutellu te umutiti slatko vrhnje do željene čvrstoće (PAZITE DA NE PREMUTITE SLATKO VRHNJE) …

19 . slatkim vrhnjem špricati puslice na tortu , te na puslice staviti po jedan kikiriki …







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri