San Sebastian Cheesecake



Želim vam ukratko ispričati priču kako je nastao ovaj kolač. San Sebastian Cheesecake je napravljen slučajno, greškom učenika u baru La Vina u Španjolskoj. Učenik je zabunom stavio kolač u pogrešnu pećnicu, nakon čega je cijeli kolač potamnio, kao da je izgorio, a iznutra ostao kremast. Poslužili su ga i prezentirali kao novi kolač u baru, gosti su bili oduševljeni okusom i kremastom teksturom te je od tad prava senzacija. U Istanbulu ljudi uzimaju broj i čekaju u redu da ga dobiju. Kremasta tekstura je jako važna, nije kao klasični Cheesecake, zato vas molim da pročitate napomene i savjete koje ću staviti ispod recepta .

SASTOJCI :

1 kg krem sira za kolače

500 ml slatkog vrhnja

6 jaja (L)

350 g šećera

½ limunovog soka

50 g gustina

3 žlice paste od vanilije (ili 40 g šećer vanilije)

POSTUPAK :

1 . Zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva (gornji i donji grijači) ili na 240 stupnjeva (vruć zrak) …

2 . dno i rubove kalupa (promjera 26) obložiti pak papirom **(POGLEDAJ VIDEO) …**

3 . u posudu staviti krem sir i šećer te kratko promiješati …

4 . zatim prosijati gustin te sve opet kratko promiješati (u videu sam greškom rekla „brašno“) …

5 . jaja razmutiti žlicom ili pjenjačom te ih dodati u smjesu od sira, a zatim sve opet nakratko promiješati

(bitno je da sastojke ne miksate previše) …

6 . zatim dodati pastu od vanilije, slatko vrhnje i limunov sok te sve opet nakratko sjediniti …

7 . smjesu izliti u kalup , odignut ga malo od stola te ga lupnuti nekoliko puta o stol, kako bi zrak izašao iz kolača (POGLEDAJ VIDEO) …

8 . kolač staviti peći u prethodnu zagrijanu pećnicu …

AKO KOLAČ PEČETE NA 200 STUPNJEVA (gornji i donji grijači) ONDA GA PECITE cca . 60 – 65 minuta !

AKO KOLAČ PEČETE NA 240 STUPNJEVA (vruć zrak) ONDA GA PECITE cca . 25 – 30 minuta !

9 . bitno je da kolač bude taman i da izgleda kao da je skoro izgorio ..

10 . odmah nakon pečenja kolač polako izvaditi iz pećnice te ga ostaviti da se u potpunosti ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim ga je najbolje ostaviti u hladnjaku preko noći …

11 . kolač osloboditi iz obruča, spreman je za serviranje …

NAPOMENE I SAVJETI :

1 . Kolač NE smijete previše mutiti, kako bi izbjegli da uđe previše zraka u smjesu .

2 . Ja sam koristila mikser, ali vam je najbolje da cijeli postupak radite bez miksera te da koristite pjenjaču, kako bi bili sigurni da ga nećete previše umutiti .

3 . Obavezno bacite kalup nekoliko puta na stol, kako bi izbili sav zrak iz kolača i kako biste kasnije dobili kremast, a ne prozračan kolač.

4 . Preporučujem vam da za ovaj kolač koristite pećnicu koja ima funkciju vruć zrak, ukoliko je imate. Tako ćete skratiti vrijeme pečenja, a kolač će ostati još kremastiji .

5 . Nemojte misliti da je temperatura pečenja pogrešno napisana. Ako se koristi vruć zrak, temperatura se obično smanji za 20 stupnjeva, a ne povećava se za 40.

Međutim, u ovom slučaju se temperatura povećava, a smanjuje se vrijeme pečenja. Ovo je jako važno, jer želimo da kolač izvana dobije izgorjelu boju, a iznutra ostane kremast







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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri