

Cheesecake s breskvama



Vrlo jednostavna, a ukusna torta od sira s breskvama . Krema je lagana , osvježavajuća i kremasta . Ja bih čak rekla da je idealna i za početnike koji još nemaju iskustva u izradama torti .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

3 jaja (M)

3 žlice tople vode

150 g šećera

1 limun šećer

80 g brašna

80 g gustina

1 prašak za pecivo

50 ml limunovog soka

SASTOJCI ZA KREMU :

150 ml soka od breskvi (iz konzerve)

50 ml limunovog soka

100 g šećera u prahu

500 g krem sira za kolače

500 ml slatkog vrhnja

12 g želatine

60 ml hladne vode (za natopiti želatinu)

2 konzerve breskvi (Neto količina cca . 900 g) – (OSTAVITI
3 BRESKVE ZA DEKORACIJU)

SASTOJCI ZA UKRASAVANJE :

250 ml slatkog vrhnja

1 kremfix

10 g šećera u prahu

3 breskve

Badem listići

PRIPREMA BISKVITA :

1 . obložiti dno kalupa s pak papirom , te rubove namazati s malo ulja ...

2 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

3 . prosijati brašno , gustin i prašak za pecivo , te sve izmiješati kako bi se sastojci sjedinili ...

4 . u mikser staviti jaja , šećer , limun šećer i toplu vodu , te sve miksati 10 minuta na najjačoj brzini ...

5 . mikser smanjiti na najmanju brzinu , te dodavati limunov sok i suhe sastojke koje ste prosijali ...

6 . sastojke samo kratko sjединiti ...

7 . smjesu izliti u kalup promjera 26 cm , te mu poravnati površinu ...

8 . biskvit staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na cca . 25 – 30 minuta ...

9 . pečeni biskvit ostaviti 10 minuta u kalupu , te ga zatim osloboditi iz kalupa i ostaviti da se u potpunosti ohladiti ...

10 . biskvit prerezati na pola ...

BISKVIT JE UVIJEK NAJBOLJE ISPEĆI DAN PRIJE

PRIPREMA KREME :

1 . želatinu rastopiti u hladnoj vodi , te je ostaviti da nabubri ...

2 . u krem sir dodati šećer u prahu , sok od breskve i limunov sok te sve umutiti kako bi se sastojci dobro sjedinili ...

3 . uz stalno i lagano miksiranje dodavati slatko vrhnje te sve umutiti (pazite da NE umutite previše kremu) ...

4 . u mikrovalnoj pećnici otopiti želatinu ...

5 . u otopljenu želatinu dodati 3 žlice kreme i razmutiti da nema grudica ...

6 . zatim uz stalno miksiranje dodati želatinu u kremu i miksati još cca .1 – 2 minute (**OPET PAZITE DA KREMU NE UMUTITE PREVIŠE**)

7 . oko biskvita stegnuti obruč ...

8 . na biskvit staviti malo kreme te ju poravnati ...

9 . na kremu poredati breskve te preliti ostalu kremu preko

breskvi ...

10 . poravnati kremu i za kraj staviti biskvit na kremu ...

11 . ostaviti tortu preko noći u hladnjaku ...

DEKORACIJA :

1 . slatko vrhnje i šećer u prahu umutiti na pola ...

2 . dodati kremfix te slatko vrhnje umutiti do željene čvrstoće ...

3 . cijelu tortu premazati s šlagom ...

4 . breskve izrezati na ploške te ih poredati na tortu (vidi sliku)

5 . obložiti cijelu tortu s bademovim listićima ...





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

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri