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 sjediniti …

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 umutit kako bi se sastojci
dobro sjedinili …

3 . uz stalno i lagano miksanje 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 miksanje 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