Božićni Cheesecake Sticks



Ja sam veliki obožavatelj kolača sa sirom, volim sir u svim kombinacijama. Svaki kolač od sira
je različitog okusa, iako svi imaju isti sastojak, a to je sir. Zato ako ste nekad probali neki
kolač od sira i nije vam se svidio, NE odustajte od njega, jer svaki recept je drugačiji .

SASTOJCI :

ZA TIJESTO :

300 g brašna

2 žličice praška za pecivo

prstohvat soli

75 g šećera

1 jaje (M)

200 g hladnog maslaca ili

margarin za kolače

FIL OD SIRA :

3 bjelanjka

3 žumanjka

100 g šećera

500 g sira za kolače

200 g kiselog vrhnja ili mileram (25 ili 30 % masnoće)

35 g gustina

korica od jedne naranče

3 žličice narančinog soka

1 žličica začina za medenjake

OSTALI SASTOJCI ZA DEKORACIJU :

1.800 g karamel čokolade (može i bijela ili mliječna)

80 g bijele čokolade (može i tamna ili po vašoj želji)

Jestivi šećerni ukrasi po vašem izboru

Štapići za sladoled

Prehrambena boja (nije obavezna)

OBLOŽITE DNO KALUPA PROMJERA 24 S PAK PAPIROM

PRIPREMA TIJESTA :

1 . u posudu staviti brašno, margarin izrezati na tanke kriške te dodati sve ostale sastojke
koje idu u tijesto, a zatim izraditi meko tijesto **(POGLEDAJ VIDEO) …**

2 . dno kalupa obložiti pak papirom, rubove namazati margarinom , te ga između dva pak
papira izvaljati u krug na 5 mm debljine …

3 . tijesto pomoću pak papira premjestiti u kalup te s prstima oblikovati tijesto uz rubove i

dno kalupa …

4 . upaliti pećnicu na 180 stupnjeva …

STAVITI KALUP U HLADNJAK DOK SE PRIPREMA FIL OD SIRA !!!

1 . u posudu staviti bjelanjke te polako uz stalno miksanje dodavati pomalo šećer …

2 . bjelanjke izraditi u čvrst snijeg …

3 . u drugu posudu dodati sve ostale sastojke te ih dobro izmiksati …

4 . bjelanjke dodavati u smjesu od sira te ih laganim , kružnim pokretima sjediniti s ostatkom
fila …

5 . fil od sira preliti preko tijesta , zatim sve poravnati i višak tijesta uz rubove kalupa odrezati
0.5 cm iznad fila te staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva na cca . 60 min …

6 . pečeni kolač ostaviti cca . 15 – 20 minuta u kalupu , zatim ga osloboditi iz kalupa …

OSTAVITI KOLAČ U HLADNJAKU DA SE DOBRO OHLADI !!!

7 . ohlađen kolač izrezati na 16 jednakih dijelova …

8 . u svaki kolač zabosti po jedan štapić od sladoled …

9 . svaki komad kolača odvojiti jedan od drugog te ga staviti da se zamrzne …

DEKORACIJA :
1 . u lonac staviti vodu da prokuhati i izgasiti štednjak …

2 . 2/3 čokolade otopiti nad kuhanom vodom te kad se u potpunosti čokolada otopila skinuti
posudu u kojoj se nalazi otopljena čokolada . Zatim dodati

ostalu 1/3 čokolade i pustiti da se
čokolada skroz otopi … (tak otopiti oboje vrste čokolade)

3 . u jednu užu a duže posude uliti karamel čokolade te umočiti kolač …

4 . kolač malo pridržati kako bi se čokolada ocijedila, a potom odmah stavljati ukrase po želji
dok se čokolada nije stegla …

NAPOMENA I SAVJETI :

Pazite da vas pečeni kolač ne zavara !

Kolač vam je pečen nakon 60 minuta , a na dodir još uvijek se mrda i trese ?

Sasvim je normalno da je kolač i nakon 60 minuta pečenja još uvijek skroz mekan u sredini ,
ali nemojte da vas to zavara .

Izvadite kolač , te kad ga oslobodite nakon 15 – 20 minuta iz kalupa, a zatim ga ostavite da se
u potpunosti ohladi i stegne i hladnjaku .

Ne provjeravajte čačkalicom je li vam je kolač gotov, kako bi izbjegli da uđe zrak u kolač .

Obavezno koristite hladan margarin ili maslac kako vam tijesto tokom izrade ne bi bilo
previše mekano i postalo ljepljivo .

Tijesto ne smijete previše mijesiti , kako se maslac ne bih previše ugrijao te bi vam tijesto
postalo ljepljivo .

U slučaju da vam se desi da ste tijesto previše umijesili , te da vam je ljepljivo samo ga stavite
u hladnjak na cca . 60 – 90 minuta .

Količina karamel čokolade je jako puno ali na kraju će vam

ostati blizu 700 g čokolade viska
koju će te opet spremiti i iskoristiti za drugi kolač .











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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri