

# New York torta

Klasičan cheesecake kako ga rade u New Yorku! Prikladan za svaki dan, ali i za posebne prigode

oko 10 - 12 komada  potrebno malo iskustva  do 60 Min.



## Sastojci:

### Okrugli kalup za tortu (ø 20 cm):

#### Za podlogu:

150 g mekog maslaca  
90 g šećera  
1 jaje  
180 g brašna  
1 žličica Dr. Oetker Original Backin  
praška za pecivo  
1 žličica Dr. Oetker Bourbon vanilin  
šećera (ili arome vanilije)

#### Za kremu:

500 g svježeg posnog sira  
400 g krem sira (Philadelphia®  
namaz)  
4 jaja  
140 g šećera  
1 žličica Dr. Oetker Bourbon vanilin  
šećera (ili arome vanilije)  
100 g Dr. Oetker Original Gustina  
finog jestivog škroba  
100 g bijele čokolade  
naribana korica 1 limuna

#### Preljev:

1 dl preljeva od karamele  
100 g borovnica  
kupina

## 1 Priprema:

Dno kalupa za torte (ø 20 cm) obložite papirom za pečenje, a obruč kalupa namastite. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 180 °C**  
**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

## 2 Za podlogu:

Šećer i omekšani maslac mikserom (metlicama) dobro pomiješajte. Tijekom miješanja dodajte jaje. Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prospite u smjesu. Dodajte bourbon vaniliju i umiješajte tijesto. Tijesto ravnomjerno raspodijelite po pripremljenom kalupu.

## 3 Za kremu:

Bijelu čokoladu otopite u mikrovalnoj pećnici ili na pari. U zasebnoj posudi mikserom (metlicama) dobro izmiješajte ostale sastojke za kremu. Dodajte otopljenu čokoladu u kremu pa potom sve raspodijelite po pripremljenoj podlozi.



**Dr. Oetker Hrvatska**

Pecite tortu 50 minuta na temperaturi od približno 180 stupnjeva.

**Električna pećnica 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak 160 °C**

**Vrijeme pečenja: oko 50 Minute**

Izvadite tortu iz pećnice i ostavite da se u potpunosti ohladi. Potom oprezno skinite kalup.

#### 4 Ukrašavanje:

Tortu od sira po želji ukasite Dr. Oetker Toffee desertnim preljevom od karamele i bobičastim voćem.

