

Vanilija cheesecake bez pečenja

Ukusan kolač od sira s vanilijom

9 porcije    uspijeva lako do 30 Min.



Sastojci:

Za bazu:

80 g maslaca
120 g keksa

Za kremu:

½ limun
2 omota Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
500 g svježeg sira (punomasnog 60% m.m.)
500 g skute (10% m.m.)
90 g šećera u prahu
30 g Dr. Oetker Instant Želatine Fix
umak od malina

- 1** Za bazu, stavite maslac u lončić i otopite na srednje jakoj vatri. Stavite kekse u vrećicu za zamrzavanje, zatvorite i valjkom usitnite na mrvice. Umiješajte izmrljvene kekse u rastopljeni maslac.
- 2** Prekrijte dno kalupa (promjera 20 cm) papirom za pečenje. Ravnomjerno rasporedite smjesu s keksima po kalupu i čvrsto pritisnite. Ostavite da se hladi najmanje 15 minuta.
- 3** U međuvremenu napravite kremu. Operite limun toplom vodom, posušite, sitno naribajte koru i iscijedite sok. Ručnim mikserom miješajte naribanu koru i sok limuna, vanilin šećer, svježi sir i skutu dok ne dobijete glatku smjesu.
- 4** Prosijte šećer u prahu u zdjelu i umiješajte u smjesu zajedno sa želatinom. Ravnomjerno nanesite kremu na bazu, zagladite i ostavite da se hladi 3 sata. Poslužite kolač s umakom od maline.

Tip from the Test Kitchen

- Ako želite kolač s više voćnog okusa, jednostavno zamijenite skutu voćnom skutom