

SAVRŠENI

cheesecake



kolacic.com.hr

Recepti

- New York cheesecake
- Cheesecake s vanilijom
- Čokoladni cheesecake
- Cheesecake s limunom
- Cheesecake s jagodama
- Cheesecake s borovnicama
- Cheesecake s malinama
- Cheesecake s mangom
- Oreo cheesecake
- Kinder Bueno cheesecake
- Ferrero cheesecake
- Lotus Biscoff cheesecake
- Cheesecake bez pečenja s jagodama
- Čokoladni cheesecake bez pečenja
- Cheesecake u čaši
- Mini cheesecake bez pečenja
- Pistacija cheesecake
- Cheesecake s bijelom čokoladom
- Cheesecake s karamelom
- Cheesecake s čokoladnim preljevom

New York *cheesecake*

Bezvremenski klasik koji je bogat, kremast i neodoljivo svilenkast.

Za podlogu:

- **200 g** mljevenog keksa (Digestive ili neki slični keks)
- **100 g** otopljenog maslaca
- **1 žlica** šećera
- prstohvat soli

Za kremu od sira:

- **900 g** punomasnog krem sira (sobne temperature)
- **200 g** šećera
- **200 g** kiselog vrhnja (20% mliječne masti, sobne temperature)
- **3 žlice** oštrog brašna
- **1 žlica** ekstrakta vanilije
- **1 žlica** soka od limuna

- **4 velika jaja** (dodavati jedno po jedno)

Za preljev (opcionalno):

- **200 g** kiselog vrhnja
- **2 žlice** šećera u prahu
- **1 žličica** limunovog soka

Priprema podloge:

Zagrij pećnicu na 180°C. Kalup za tortu (promjera 24 ili 26 cm) obloži papirom za pečenje, a s vanjske strane ga čvrsto omotaj s dva sloja aluminijske folije (kako voda ne bi ušla tijekom pečenja u vodenoj kupelji). Pomiješaj mljevene kekse, otopljeni maslac, šećer i sol. Smjesu utisni u dno kalupa i peci 10 minuta. Izvadi i pusti da se potpuno ohladi.

Izrada kreme:

Smanji temperaturu pećnice na 160°C. U velikoj zdjeli mikserom na laganoj brzini razradi krem sir dok ne postane gladak. Dodaj šećer i brašno pa nastavi miješati dok se ne sjedini. Dodaj kiselo vrhnje, vaniliju i limunov sok.

Važno: jaja dodaj jedno po jedno, miješajući samo onoliko koliko je potrebno da se povežu. Previše miksanja unosi zrak zbog kojeg cheesecake može puknuti tijekom pečenja.

Pečenje u vodenoj kupelji:

Izlij kremu preko ohlađene podloge. Kalup stavi u veći, duboki lim za pečenje. U lim ulij vrelu vodu tako da doseže do polovice visine kalupa s tortom. Peci 60 do 70 minuta. Rubovi trebaju biti čvrsti i lagano dignuti, ali sredina se treba još uvijek lagano "tresti" poput pudinga kada protreseš kalup.

Hlađenje (ključni korak):

Ugasi pećnicu, ali ostavi vrata odškrinuta i pusti da se cheesecake u njoj hladi barem jedan sat. Nakon toga ga izvadi, skini foliju i drži na sobnoj temperaturi dok se skroz ne ohladi. Tek tada ga stavi u hladnjak na minimalno 6 sati (najbolje preko noći).



Cheesecake *s vanilijom*

Baršunasta elegancija prožeta najfinijom aromom vanilije.

Za podlogu:

- **200 g** keksa s maslacem (npr. Petit Beurre)
- **80 g** maslaca (otopljenog)
- **½ žličice** mljevenog cimeta (za suptilnu dubinu okusa)

Za kremu od vanilije:

- **750 g** krem sira (sobne temperature)
- **150 g** kristal šećera
- **250 g** mascarpone sira (za dodatnu kremoznost)
- **3 velika jaja**
- **1 štapić vanilje** (sjemenke) ili **2 žličice** paste ili ekstrakta vanilije
- **200 ml** slatkog vrhnja neumućenog
- **1 žlica** gustina (kukuruzni škrob)

Priprema baze:

Pećnicu zagrij na 170°C. Kekse samelji i pomiješaj s otopljenim maslacem i cimetom. Smjesu ravnomjerno utisni u dno kalupa (24 cm) koji si prethodno obložio papirom za pečenje. Peci 8-10 minuta, pa izvadi da se hladi dok pripremaš kremu.

Mirisna krema:

U velikoj zdjeli lagano izmiksaj krem sir i mascarpone sa šećerom dok ne dobiješ glatku smjesu. Prereži štapić vanilije uzdužno i tupom stranom noža sastruži sjemenke te ih dodaj u sir (ili dodaj pastu od vanilije).

Dodaj jedno po jedno jaje, miješajući minimalnom brzinom. Na kraju ručno pjenjačom umiješaj slatko vrhnje i prosijani gustin. Cilj je dobiti homogenu smjesu bez puno mjehurića zraka.

Pečenje:

Temperaturu pećnice smanji na **150°C**. Kremu izlij preko podloge. Ovaj cheesecake također možeš peći u vodenoj kupelji (kao NY verziju) za

maksimalnu svilenkastost, ili bez nje. Ali važno je dodati posudu s vodom na dno pećnice kako bi se osigurala vlaga. Peci oko 50-55 minuta.

Postupno hlađenje:

Kada je pečen, cheesecake će na dodir biti još mekan u sredini. Ugasi pećnicu i ostavi ga unutra s poluotvorenim vratima 45 minuta. Potom ga potpuno ohladi na sobnoj temperaturi i premjesti u hladnjak na najmanje 8 sati.

Savjet plus!

S obzirom na to da je vanilija zvijezda ovog desertu, nemoj štedjeti na kvaliteti ekstrakta ili paste. Ako koristiš štapić vanilije, nemoj baciti "praznu" mahunu – stavi je u posudu sa šećerom i nakon tjedan dana imat ćeš domaći vanilin šećer!



Čokoladni *cheesecake*

Grieh u svakom zalogaju. Intenzivna čokoladna rapsodija za prave sladokusce.

Za tamnu podlogu:

- **200 g** kakao keksa (npr. Oreo bez punjenja ili obični kakao keks)
- **90 g** maslaca (otopljenog)
- **prstohvat** soli

Za čokoladnu kremu:

- **600 g** krem sira (sobne temperature)
- **150 g** šećera u prahu
- **200 g** tamne čokolade (minimalno 60% kaka)
- **3 žlice** kvalitetnog kaka u prahu
- **200 g** kiselog vrhnja (ili milerama)
- **3 velika jaja**
- **1 žličica** instant kave (rastopljene u žličici vruće vode - ističe okus čokolade)

Za glazuru (Ganache):

- **100 g** tamne čokolade
- **100 ml** slatkog vrhnja

Priprema podloge:

Zagrij pećnicu na 170°C. Kekse samelji u fini prah, pomiješaj s otopljenim maslacem i prstohvatom soli. Smjesu čvrsto utisni u dno kalupa (24 cm). Peci 8 minuta, a zatim izvadi da se potpuno ohladi.

Topljenje čokolade i priprema sira:

Čokoladu otopi na pari ili u mikrovalnoj pećnici i pusti da se prohladi (mora biti tekuća, ali ne vruća). U međuvremenu, mikserom na laganoj brzini sjedini krem sir i šećer u prahu. Dodaj kakao prah, kiselo vrhnje i pripremljenu kavu.

Sjedinjavanje:

U smjesu sa sirom polako ulijevaj otopljenu čokoladu uz stalno lagano miješanje. Na kraju,

dodaj jedno po jedno jaje. Miješaj samo dok se jaja ne povežu kako ne bi ušlo previše zraka.

Pečenje:

Smjesu izlij preko podloge. Kalup možeš (ali ne moraš) staviti u vodenu kupelj. Peci na 160°C oko 50-55 minuta. Cheesecake je gotov kada su rubovi čvrsti, a sredina se još uvijek lagano pomiče pri micanju kalupa. Ugasi pećnicu i ostavi ga unutra s odškrinutim vratima 30 minuta.

Završni sloj (Ganache):

Kada se cheesecake ohladi na sobnu temperaturu, pripremi glazuru. Zagrij slatko vrhnje do vrenja (ne smije prokuhati) i prelij preko natrgane čokolade. Miješaj dok ne dobiješ sjajnu glazuru i prelij preko torte. Ostavi u hladnjaku preko noći.

Savjet plus!

Čokolada voli sol! Prilikom posluživanja, na svaki komad možeš staviti par zrnaca krupne morske soli (fleur de sel) – to će podići okus čokolade na potpuno novu razinu.



Cheesecake *s limunom*

Osvježavajući spoj kremaste teksture i jakih citrusnih nota.

Za prhku podlogu:

- **200 g** integralnog keksa (npr. Grancereale ili Digestive)
- **80 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žlica** naribane korice limuna (naročito važno za aromu podloge)

Za kremu od limuna:

- **700 g** krem sira (punomasnog, sobne temperature)
- **150 g** šećera
- **150 g** kiselog vrhnja ili milerama
- **3 velika jaja**
- **80 ml** svježe iscijeđenog soka od limuna (cca 2 veća limuna)

- **2 žlice** sitno ribane korice limuna (neprskani limuni)
- **1 žlica** ekstrakta vanilije
- **2 žlice** gustina

Za dekoraciju:

- tanke kriške limuna i listići menta

Priprema podloge:

Pećnicu zagrij na 170°C. Kekse samelji, dodaj im naribanu koricu limuna i otopljeni maslac. Dobro promiješaj i utisni u kalup (24 cm). Peci 10 minuta, pa ostavi da se hladi dok pripremaš nadjev.

Mirisna limun krema:

U velikoj posudi miksaj krem sir i šećer na laganoj brzini dok ne dobiješ kremastu teksturu. Dodaj kiselo vrhnje, koricu limuna, sok od limuna i vaniliju. Prosij gustin preko smjese i lagano promiješaj.

Dodavanje jaja:

Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući minimalnom brzinom samo dok se ne sjedine. Važno je ne pretući smjesu kako bi cheesecake ostao ravan i bez mjehurića.

Pečenje:

Smjesu izlij preko podloge. Na dno pećnice stavi vatrostalnu posudu s vrelom vodom (to će stvoriti paru i spriječiti pucanje, bez potrebe za zamatanjem kalupa u foliju). Smanji temperaturu na 150°C i peci 55-60 minuta. Rubovi trebaju biti čvrsti, a sredina se treba još lagano micati.

Postupno hlađenje:

Ugasi pećnicu i ostavi cheesecake unutra s malo otvorenim vratima oko sat vremena. Zatim ga premjesti na sobnu temperaturu, a nakon toga u hladnjak na minimalno 6 sati (ili preko noći).

Savjet plus!

Ako želiš još intenzivniji okus i "wow" efekt u ebooku, preko ohlađenog cheesecakea premaži tanki sloj Lemon Curda (kreme od limuna).



Cheesecake

s jagodama

Spoj svilenkaste kreme i svježih proljetnih plodova u savršenom skladu.

Za podlogu:

- **200 g** digestive keksa
- **90 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žlica** smeđeg šećera

Za kremu od sira:

- **600 g** krem sira (sobne temperature)
- **200 g** grčkog jogurta (daje lagano notu i svježinu)
- **150 g** šećera u prahu
- **3 velika jaja**
- **1 žličica** ekstrakta vanilije
- **1 žličica** gustina (pomiješano s malo hladne vode)

Priprema podloge:

Zagrij pećnicu na 175°C. Kekse samelji, pomiješaj sa šećerom i otopljenim maslacem. Utisni smjesu u kalup (24 cm) i peci 10 minuta. Izvadi iz pećnice i ostavi da se potpuno ohladi. Smanji temperaturu pećnice na 150°C.

Za izradu kreme:

U većoj posudi lagano izmiksaj krem sir sa šećerom u prahu dok ne postane kremast. Dodaj grčki jogurt, vaniliju i limunov sok. Na kraju dodaj jaja, jedno po jedno, miješajući na najmanjoj brzini samo dok se ne sjedine.

Pečenje:

Izlij kremu preko ohlađene podloge. Na dno pećnice stavi posudu s vreloom vodom radi pare. Peci cheesecake 50-60 minuta. Rubovi trebaju biti lagano dignuti i čvrsti, a sredina bi se trebala micati poput želea.

Hlađenje:

Kao i kod prethodnih recepata, hlađenje je ključ. Sat vremena u odškrinutoj pećnici, zatim sobna temperatura, pa barem 6-8 sati u hladnjaku.

Preljev od jagoda:

Dok se torta hladi, pripremi preljev. Jagode operi, očisti i nareži na komadiće. Stavi ih u lončić sa šećerom i limunovim sokom. Kuhaj na laganoj vatri dok ne omekšaju (oko 10 minuta). Usitni ih štapnim mikserom (ili ostavi komadiće, po želji), dodaj gustin razmućen u vodi i kuhaj još minutu dok se ne zgusne. Pusti da se preljev potpuno ohladi prije nego ga preliješ preko torte.



Cheesecake s borovnicama

Elegantna simfonija šumskog voća i baršunaste kreme.

Za podlogu:

- **200 g** keksa s maslacem (npr. Petit Beurre)
- **90 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žlica** meda (za dodatnu ljepljivost i aromu)

Za kremu od sira:

- **750 g** krem sira (punomasnog)
- **150 g** kristal šećera
- **200 g** kiselog vrhnja (ili milerama)
- **3 velika jaja**
- **1 žličica** naribane korice limuna
- **1 žličica** ekstrakta vanilije

Za swirl (mramorni efekt) i preljev:

- **250 g** svježih ili smrznutih borovnica

- **2 žlice** šećera
- **1 žlica** soka od limuna
- **1 žličica** gustina (pomiješanog s malo hladne vode)

Sirup od borovnica (pripremiti prvi):

U malom loncu pomiješaj borovnice, šećer i limunov sok. Kuhaj na srednjoj vatri oko 10 minuta dok borovnice ne omekšaju i puste sok. Usitni ih štapnim mikserom i protisni kroz sito (ako želiš savršeno glatki sirup). Vрати na vatru, dodaj razmućeni gustin i kuhaj još minutu dok se ne zgusne. Ostavi da se potpuno ohladi.

Podloga:

Pećnicu zagrij na 170°C. Kekse samelji, pomiješaj s otopljenim maslacem i medom. Utisni u kalup (24 cm) i peci 10 minuta. Izvadi i pusti da se hladi. Smanji pećnicu na 150°C.

Krema:

Nježno izmiksaj krem sir sa šećerom. Dodaj kiselo vrhnje, koricu limuna i vaniliju. Jaja dodaj jedno

po jedno, miješajući na najnižoj brzini. Polovicu kreme izlij preko podloge. Na nju stavi nekoliko žlica sirupa od borovnica, pa prelij ostatkom kreme.

Mramorni efekt (Swirl):

Preostali sirup nakapaj po vrhu kreme. Čačkalicom ili vrhom noža lagano "prošaraj" kroz kapi sirupa kako bi dobio mramorni uzorak ljubičaste boje.

Pečenje i hlađenje:

Peci na 150°C oko 55-60 minuta (uz posudu s vodom na dnu pećnice radi vlage). Ohladi u odškrinutoj pećnici, a zatim ostavi u hladnjaku preko noći.



Cheesecake *s malinama*

Kremasta rapsodija s intenzivnim voćnim srcem i mirisom ljeta.

Za hrskavu podlogu:

- **200 g** keksa s maslacem (npr. Petit Beurre ili Digestive)
- **50 g** mljevenih, pečenih badema (za dodatnu teksturu)
- **90 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žličica** naribane narančine korice (savršeno prati maline)

Za kremu od sira:

- **700 g** krem sira (punomasnog, sobne temperature)
- **180 g** šećera
- **200 g** kiselog vrhnja (20% mm)
- **3 velika jaja**

- **1 žlica** ekstrakta vanilije
- **šaka svježih malina** (koje ćemo utisnuti u kremu)

Za bogati preljev od malina:

- **250 g** malina (svježih ili smrznutih)
- **2 žlice** šećera u prahu
- **1 žlica** soka od limuna
- **½ žličice** gustina (po potrebi)

Podloga s bademima:

Zagrij pećnicu na 175°C. Pomiješaj mljevene kekse, mljevene bademe, koricu naranče i otopljeni maslac. Utisni smjesu u kalup (24 cm) i peci 10-12 minuta dok ne zamiriše i ne postane zlatna. Ostavi da se ohladi. Smanji pećnicu na 150°C.

Izrada nježne kreme:

U zdjeli lagano sjedini krem sir i šećer dok ne postane glatko (ne muti previše!). Umiješaj kiselo vrhnje i vaniliju. Na kraju dodaj jaja, jedno po jedno, miješajući na najmanjoj brzini samo dok se ne sjedine sa smjesom.

Dodavanje voća i pečenje:

Polovicu kreme izlij na podlogu. Rasporedi šaku svježih malina po kremi, a zatim prelij ostatkom kreme. Peci na 150°C oko 55-60 minuta uz posudu s vodom na dnu pećnice. Sredina torte treba ostati lagano mekana.

Preljev od malina:

Dok se torta peče, napravi preljev. Maline zakuhaj sa šećerom u prahu i limunovim sokom. Kuhaj 5-7 minuta, a zatim protisni kroz gusto sito kako bi se uklonile koštice koštice. Ako je previše rijetko, kratko prokuhaj s malo gustina.

Hlađenje i dekoracija:

Cheesecake ohladi postupno (pećnica -> sobna temperatura -> hladnjak). Kad se potpuno stisne, prelij ga ohlađenim sirupom od malina i ukrasi s još nekoliko svježih plodova i pokojim listićem mente.



Cheesecake *s mangom*

Egzotični spoj svježeg manga i kremastog sira.

Za podlogu od kokosa:

- **200 g** keksa s maslacem
- **30 g** kokosovog brašna
- **90 g** maslaca (otopljenog)

Za kremu od manga:

- **700 g** krem sira (sobne temperature)
- **150 g** šećera
- **200 g** pirea od manga (ili 1 veći zreli mango izblendan i procijeđen)
- **3 velika jaja**
- **1 žlica** soka od limete
- **1 žličica** ekstrakta vanilije

Za gornji sloj (Mango mirror):

- **150 g** pirea od manga
- **1 žlica** šećera u prahu
- **1 listić želatine** (ili ½ žličice gustina ako preferiraš kuhani preljev)

Podloga s mirisom kokosa:

Zagrij pećnicu na 170°C. Kekse samelji i pomiješaj s kokosovim brašnom i otopljenim maslacem. Utisni u kalup (24 cm) i peci 10 minuta. Ostavi da se potpuno ohladi.

Priprema pirea od manga:

Ako ne koristite gotovi pire od manga. Mango oguli, nareži na kockice i izblendaj u potpuno glatku smjesu. Obavezno ga protisni kroz sito kako bi uklonio eventualna vlakna manga – to je ključno za svilenkastu teksturu.

Izrada egzotične kreme:

Smanji pećnicu na 150°C. Miksaj krem sir i šećer dok ne postanu glatki. Dodaj sok limete, vaniliju i 200 g pripremljenog pirea. Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući na najnižoj brzini. Smjesa će dobiti predivnu, nježno žutu boju.

Pečenje:

Izlij kremu na podlogu i peći u vodenoj kupelji (ili s posudom vode na dnu) oko 55-60 minuta.

Rubovi trebaju biti čvrsti, a sredina lagano drhtava. Ohladi u odškrinutoj pećnici, a zatim na sobnoj temperaturi.

Sjajni mango preljev:

Dok se torta hladi, lagano zagrij preostali pire od manga sa šećerom u prahu. Ako koristiš želatinu, namoči je u hladnoj vodi, ocijedi i otopi u toplom pireu. Prelij preko ohlađenog cheesecakea kako bi dobio savršeno ravan, sjajni narančasti sloj. Stavi u hladnjak na minimalno 6 sati.

Savjet plus!

Mango mora biti jako zreo (mekan na dodir). Ako u trgovini nađeš samo tvrde plodove, ostavi ih par dana u papirnatih vrećici s jabukom da dozriju. Za finalni "touch", ukrasi tortu tankim kriškama svježih limeta ili listićima jestivog cvijeća.



Oreo cheezecake

Za tamnu podlogu:

- **250 g** Oreo keksa (cijeli keksi, s punjenjem)
- **60 g** maslaca (otopljenog)

Za kremu od sira:

- **800 g** krem sira (sobne temperature)
- **150 g** šećera u prahu
- **200 g** kiselog vrhnja
- **1 žličica** ekstrakta vanilije
- **3 velika jaja**
- **10-12 komada** Oreo keksa (grubo narezanih ili natrganih rukom)

Za dekoraciju (opcionalno):

- **100 ml** slatkog vrhnja (umućenog u šlag)
- **4-5 komada** Oreo keksa (za posipanje i ukrašavanje)

Podloga od keksa:

Zagrij pećnicu na 170°C. Oreo kekse (zajedno s bijelim punjenjem) samelji u blenderu dok ne dobiješ fine mrvice. Pomiješaj ih s otopljenim maslacem. Smjesu utisni u dno kalupa (24 cm) i peci 8-10 minuta. Izvadi i pusti da se potpuno ohladi. Smanji temperaturu pećnice na 150°C.

Priprema “Cookies & Cream” nadjeva:

U velikoj zdjeli izmiksaj krem sir sa šećerom u prahu dok ne postane kremast. Dodaj kiselo vrhnje i vaniliju, pa miješaj dok se ne sjedini. Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući na najmanjoj brzini.

Dodavanje Oreo komadića:

Pjenjačom ili špatulom ručno umiješaj grubo narezane Oreo kekse u kremu. Nemoj previše miješati kako krema ne bi postala potpuno siva – želimo zadržati bijelu boju kreme s vidljivim komadićima crnog keksa.

Pečenje:

Izlij kremu preko ohlađene podloge. Peci na 150°C oko 55-60 minuta (preporuča se vodena kupelj ili posuda s vodom na dnu pećnice). Cheesecake je gotov kada su rubovi stabilni, a sredina se još lagano "ljulja".

Hlađenje i dekoriranje:

Ohladi cheesecake postupno (najprije u odškrinutoj pećnici, pa na sobnoj temperaturi, pa u hladnjaku minimalno 8 sati). Prije posluživanja, ukrasi rubove torte bogatim "ružicama" od šlaga i u svaku lagano utisni polovicu Oreo keksa.

Savjet plus:

Ako želiš da tvoj Oreo cheesecake izgleda još luksuznije, preko ohlađene torte, a prije šlaga, prelij tanki sloj čokoladnog ganachea (kao u receptu za Čokoladni cheesecake). To će dati dodatnu teksturu i sakriti eventualne mjehuriće na površini.



Kinder Bueno

cheesecake

Kremasto savršenstvo s okusom lješnjaka i čokolade.

Za podlogu:

- **200 g** mljevenog keksa (npr. Plazna ili Digestive)
- **100 g** maslaca (otopljenog)
- **2 žlice** Nutelle ili sličnog namaza (da sve poveže i da čokoladni ton)

Za Kinder kremu:

- **600 g** krem sira (sobne temperature)
- **250 g** mascarpone sira
- **100 g** šećera u prahu
- **200 ml** mliječnog slatkog vrhnja
- **200 g** bijelog namaza od lješnjaka (bijela Linonada ili namaz iz Kinder Buena)
- **100 g** mljevenih pečenih lješnjaka (jako sitno mljevenih)

- **4 velika jaja**

Za preljev i dekoraciju:

- **100 g** mliječne čokolade
- **80 ml** slatkog vrhnja
- **3-4 pakiranja** Kinder Bueno čokoladica (za ukrašavanje)

Hrskava baza:

Zagrij pećnicu na 170°C. Pomiješaj mljeveni keks, otopljeni maslac i dvije žlice namaza. Smjesu čvrsto utisni u kalup (24 cm). Peci 10 minuta, pa izvadi da se hladi. Smanji pećnicu na 150°C.

Izrada bogate kreme:

U velikoj posudi miksaj krem sir, Mascarpone i šećer u prahu dok ne dobiješ glatku smjesu. Dodaj bijeli namaz od lješnjaka i mljevene lješnjake te lagano promiješaj. Ulij neumućeno slatko vrhnje i sjedini.

Dodavanje jaja:

Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući na najnižoj brzini. Važno je da ne pretučeš kremu kako bi ostala gusta i kremasta bez previše zraka.

Pečenje:

Izlij kremu preko podloge. Na dno pećnice stavi posudu s vodom kako bi se stvorila para. Peci na 150°C oko 60 minuta. Sredina treba ostati blago "drhtava". Ohladi postupno – prvo u pećnici, pa na sobnoj temperaturi, pa u hladnjaku.

Ganache i dekoracija:

Za preljev, zagrij slatko vrhnje do vrenja i prelij preko natrgane mliječne čokolade. Miješaj dok ne postane sjajno i prelij preko ohlađene torte. Prije posluživanja, rubove ukrasi komadićima Kinder Bueno prutića i po želji pospi s još malo krupno sjeckanih lješnjaka.



Ferrero *cheesecake*

Raskošna simfonija tamne čokolade i pečenih lješnjaka.

Za podlogu:

- **200 g** kakao keksa (ili mljevenih napolitanki od lješnjaka)
- **80 g** mljevenih, pečenih lješnjaka
- **90 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žlica** Nutelle (za bolje povezanost)

Za Ferrero kremu:

- **600 g** krem sira (sobne temperature)
- **250 g** mascarpone sira
- **150 g** Nutelle (ili nekog drugog namaza od čokolade i lješnjaka)
- **100 g** tamne čokolade (otopljene i prohladene)
- **3 velika jaja**

- **1 žličica** ekstrakta vanilije
- **100 g** sjeckanih pečenih lješnjaka (koje ćemo umiješati u kremu)

Za glazuru i dekoraciju:

- **100 g** tamne čokolade
- **100 ml** slatkog vrhnja
- **50 g** grubo sjeckanih i pečenih lješnjaka
- **8-10 Ferrero Rocher kuglica** (za ukras)

Priprema baze:

Zagrij pećnicu na 170°C. Pomiješaj mljevene kekse (ili napolitanke), lješnjake i otopljeni maslac s Nutellom. Smjesu utisni u dno kalupa (24 cm). Peci 10 minuta, pa izvadi da se hladi. Smanji pećnicu na 150°C.

Čokoladna krema od sira:

U velikoj posudi miksaj krem sir, Mascarpone i Nutellu dok ne dobiješ glatku smjesu. Ulijevaj otopljenu (ali ne vruću!) tamnu čokoladu uz neprestano miješanje. Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući na najnižoj brzini.

Na kraju špatulom ručno umiješaj sjeckane lješnjake koji će dati onaj prepoznatljivi "Ferrero crunch".

Pečenje:

Izlij kremu preko podloge. Na dno pećnice stavi posudu s vrelom vodom kako bi cheesecake ostao sočan i bez pukotina. Peci na 150°C oko 60 minuta. Sredina treba biti lagano drhtava na dodir.

Hlađenje:

Ohladi tortu postupno: prvo sat vremena u odškrinutoj pećnici, zatim na sobnoj temperaturi, te je prebaci u hladnjak na minimalno 8 sati.

Završni sloj (Rocher glazura):

Zagrij slatko vrhnje do vrenja, prelij preko tamne čokolade i miješaj dok ne dobiješ sjajni ganache. U glazuru umiješaj 50 g sjeckanih lješnjaka i prelij preko ohlađenog cheesecakea. Dok je glazura još mekana, na vrh rasporedi Ferrero Rocher kuglice.



Lotus Biscoff *cheezecake*

Spoj hrskavog spekulatius keksa i baršunastog namaza.

Za podlogu:

- **250 g** Lotus Biscoff keksa
- **80 g** maslaca (otopljenog)

Za Lotus kremu:

- **600 g** krem sira (punomasnog, sobne temperature)
- **250 g** mascarpone sira
- **200 g** Lotus Biscoff namaza (smooth verzija)
- **100 g** šećera u prahu (može i manje jer je namaz sladak)
- **3 velika jaja**
- **1 žličica** ekstrakta vanilije
- **prstohvat** soli (za isticanje karamele)

Za preljev i dekoraciju:

- **150 g** Lotus Biscoff namaza (otopljenog)
- **3-4 komada** Lotus keksa (izmravljenih za rub)

Mirisna podloga:

Zagrij pećnicu na 170°C. Lotus kekse samelji u fini prah i pomiješaj s otopljenim maslacem. Smjesu utisni u kalup (24 cm) i peci 8-10 minuta. Miris karamele će se odmah osjetiti! Izvadi i pusti da se hladi, a pećnicu smanji na 150°C.

Priprema kreme:

U velikoj posudi miksaj krem sir, Mascarpone i šećer u prahu dok ne dobiješ glatku smjesu. Dodaj 200 g Lotus namaza (koji si prethodno lagano omekšao u mikrovalnoj ili na pari da se lakše sjedini) i vaniliju.

Dodavanje jaja:

Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući na najnižoj brzini. Važno je ne ubiti teksturu namaza prejakim miksanjem – želimo da krema ostane gusta i bogata.

Pečenje:

Izlij kremu preko podloge. Na dno pećnice stavi posudu s vodom radi vlage. Peci na 150°C oko 55-60 minuta. Rubovi bi trebali biti čvrsti, a sredina još uvijek lagano "drhtava".

Hlađenje i "stakleni preljev":

Kada se cheesecake potpuno ohladi u hladnjaku (barem 6 sati), pripremi preljev. Preostalih 150 g Lotus namaza otopi dok ne postane potpuno tekuć i prelij preko torte. Lagano nagnji kalup kako bi se namaz ravnomjerno rasporedio do rubova. Vrati u hladnjak na još 15 minuta da se preljev stegne.

Savjet plus!

rubove torte ukrasi mrvicama preostalih keksa, a na sredinu možeš staviti jedan cijeli keks uspravno. Lotus namaz ima tendenciju da se brzo steže, pa preljev radi tek kada je torta potpuno hladna.



Cheesecake bez pečenja *s jagodama*

Lagan, prozračan i savršeno rashlađen desert koji se topi u ustima.

Za podlogu:

- **250 g** mljevenog keksa (npr. Plazma ili Digestive)
- **125 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žlica** meda

Za laganu kremu:

- **500 g** krem sira (npr. ABC ili Philadelphia)
- **250 g** mascarpone sira
- **100 g** šećera u prahu
- **300 ml** mliječnog slatkog vrhnja (hladnog)
- **1 žlica** soka od limuna
- **1 žličica** ekstrakta od vanilije
- **1 vrećica** želatine u prahu (10g) + 4 žlice hladne vode

Za voćni sloj:

- **300 g** svježih jagoda (narezanih na polovice ili ploške)
- **1 prozirni preljev za torte** (opcionalno, za sjaj)

Podloga koja se ne peče_

Pomiješaj mljeveni keks, otopljeni maslac i med dok ne dobiješ smjesu sličnu mokrom pijesku. Utisni je čvrsto u dno kalupa (24 cm) koji si prethodno obložio papirom za pečenje. Stavi u hladnjak da se stegne dok pripremaš kremu.

Priprema želatine:

Želatinu prelij s 4 žlice hladne vode i ostavi 10 minuta da nabubri. Nakon toga je lagano zagrij na laganoj vatri (ne smije zakuhati!) dok se potpuno ne otopi i postane prozirna. Ostavi da se malo prohladi.

Izrada pjenaste kreme:

U jednoj posudi izmiksaj hladno slatko vrhnje u čvrsti šlag. U drugoj posudi sjedini krem sir, Mascarpone, šećer u prahu, limunov sok i vaniliju dok ne postane glatko.

U prohladenu želatinu dodaj 2 žlice kreme od sira, promiješaj (to sprječava nastanak grudica), pa tu smjesu ulij u glavni dio kreme od sira i dobro izmiksaj. Na kraju špatulom ručno lagano umiješaj šlag.

Slaganje i hlađenje:

Kremu prelij preko podloge od keksa i zagladi površinu. Po vrhu kreme gusto rasporedi svježe jagode. Ako želiš da jagode ostanu svježije i sjajne više dana, prelij ih pripremljenim prozirnim preljevom za torte.

Vrijeme u hladnjaku:

Za razliku od pečenih verzija, ovaj cheesecake se mora hladiti minimalno 5 do 6 sati, a najbolje preko noći, kako bi želatina odradila svoj posao i krema postala stabilna.



Čokoladni cheesecake *bez pečenja*

Maksimalan užitak uz minimalan trud: Baršunasta krema od tamne čokolade koja se ne peče.

Za podlogu:

- **200 g** kakao keksa (npr. tamni Digestive ili Oreo bez punjenja)
- **100 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žlica** kakaa u prahu (za još intenzivniju boju)

Za čokoladnu kremu:

- **500 g** krem sira (punomasnog , sobne temperature)
- **250 g** mascarpone sira
- **200 g** tamne čokolade (minimalno 60% kakaa)
- **100 g** mliječne čokolade (za balans slatkoće)
- **100 g** šećera u prahu
- **250 g** mliječnog slatkog vrhnja (hladnog)
- **1 žličica** ekstrakta vanilije

Za dekoraciju:

- **50 g** strugane čokolade ili čokoladnih kapljica
- malo krupne morske soli (opcionalno, za isticanje okusa)

Priprema tamne baze:

Kekse samelji u fini prah, pomiješaj s kakaom i otopljenim maslacem. Smjesu utisni u dno kalupa (24 cm) koji si obložio papirom za pečenje. Stavi u hladnjak dok pripremaš kremu.

Topljenje čokolade:

Obje vrste čokolade natrgaj na komadiće i otopi ih zajedno na pari ili u mikrovalnoj pećnici (u intervalima od 20 sekundi uz miješanje). Pusti da se čokolada prohladi dok ne postane mlaka, ali i dalje tekuća.

Izrada kreme:

U jednoj zdjeli izmiksaj hladno slatko vrhnje u čvrsti šlag. U drugoj posudi sjedini krem sir, Mascarpone, šećer u prahu i vaniliju dok ne postane sasvim glatko.

U smjesu sa sirom polako ulijevaj otopljenu čokoladu uz stalno miksiranje na laganoj brzini. Na kraju špatulom ručno umiješaj šlag dok ne dobiješ ujednačenu, pjenastu tamnu kremu.

Hlađenje:

Kremu izlij na podlogu od keksa, zagladi površinu i stavi u hladnjak na najmanje 6 sati (idealno preko noći). Budući da koristimo veliku količinu čokolade koja će se stegnuti, u ovom receptu nam nije potrebna želatina.

Posluživanje:

Prije serviranja, cheesecake pospi struganom čokoladom ili dodaj malo tučenog vrhnja na vrh svakog komada.

Savjet plus!

Preko ohlađene torte možeš preliterati tanak sloj čokoladne glazure prije nego je izvadiš iz kalupa. Ako želiš dodatnu dubinu okusa, u otopljenu čokoladu dodaj žličicu instant kave u prahu.



Mini cheesecake

4 čaši

Slojevito savršenstvo spremno za posluživanje u trenu.

Za hrskavu bazu:

- **150 g** Digestive ili Petit Beurre keksa
- **60 g** maslaca (otopljenog)
- **½ žličice** cimeta

Za laganu kremu:

- **400 g** krem sira (sobne temperature)
- **200 g** mliječnog slatkog vrhnja (hladnog)
- **80 g** šećera u prahu
- **1 žličica** ekstrakta vanilije
- **1 žličica** soka od limuna

Za voćni sloj:

- **200 g** bobičastog voća po izboru (maline, borovnice ili jagode)

- **1 žlica** šećera u prahu
- **malo svježeg mente** za ukras

Priprema baze:

Kekse samelji ili ih stavi u vrećicu pa usitni valjkom za tijesto (tako će ostati pokoji veći komadić, što je odlično za teksturu u čaši). Pomiješaj ih s otopljenim maslacem i cimetom. U svaku čašu stavi dvije žlice smjese i lagano je utisni dnom manje čašice ili žlicom.

Izrada kreme:

U jednoj posudi izmiksaj slatko vrhnje u čvrsti šlag. U drugoj posudi sjedini krem sir, šećer u prahu, vaniliju i limunov sok dok ne dobiješ glatku smjesu. Špatulom lagano umiješaj šlag u sir dok se sve ne poveže u prozračnu kremu.

Voćni dodatak:

Voće operi i kratko izmiksaj sa šećerom u prahu (možeš ostaviti i cijele plodove ako želiš rustikalniji izgled).

Slaganje slojeva:

Kremu prebaci u slastičarsku vrećicu (ili običnu vrećicu kojoj si odrezao vrh) radi urednijeg serviranja. Preko baze od keksa istisni sloj kreme, zatim dodaj sloj voća, pa završi još jednim slojem kreme.

Hlađenje i dekoracija:

Čaše stavi u hladnjak na barem 2 sata da se krema stabilizira i okusi prožmu. Prije samog posluživanja na vrh stavi nekoliko svježih bobica voća i listić mente.

Savjet plus:

Ovaj recept je nevjerojatno prilagodljiv! Možeš napraviti "mix" verziju: u jednu čašu stavi voće, u drugu otoplenu Nutellu, a u treću smrvljeni Oreo keks. To će izgledati fantastično.



Pistacija

cheesecake

Intenzivna aroma prženih pistacija i baršunasta tekstura.

Za podlogu:

- **200 g** keksa s maslacem (npr. Petit Beurre)
- **50 g** neslanih, oguljenih pistacija (mljevenih)
- **90 g** maslaca (otopljenog)

Za kremu od pistacija:

- **600 g** krem sira (punomasnog, sobne temperature)
- **250 g** mascarpone sira
- **150 g** 100% paste od pistacija (čista pasta bez šećera daje najbolju boju i okus)
- **120 g** šećera u prahu
- **3 velika jaja**
- **1 žličica** ekstrakta vanilije
- **100 ml** slatkog vrhnja

Za preljev i dekoraciju:

- **100 g** namaza od pistacija
- **30g** grubo sjeckanih pistacija za posip

Hrskava baza:

Zagrij pećnicu na 170°C. Kekse i pistacije zajedno samelji u fini prah. Pomiješaj ih s otopljenim maslacem i utisni u kalup (24 cm). Peci 10 minuta, pa izvadi da se potpuno ohladi. Pećnicu smanji na 150°C.

Izrada kreme:

U velikoj zdjeli lagano izmiksaj krem sir, Mascarpone i šećer u prahu. Dodaj pastu od pistacija – primijetit ćeš kako krema odmah poprima predivnu zelenu boju. Umiješaj vaniliju i slatko vrhnje.

Dodavanje jaja:

Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući na najnižoj brzini. Cilj je da smjesa bude homogena, ali bez previše zraka.

Pečenje na pari:

Izlij kremu preko podloge. Na dno pećnice stavi posudu s vreloom vodom. Peci na 150°C oko 55-60 minuta. Rubovi trebaju biti stabilni, a sredina lagano drhtava. Ohladi postupno (pećnica -> sobna temperatura -> hladnjak).

Završni sloj:

Kada je cheesecake potpuno hladan i čvrst, lagano zagrij namaz od pistacija kako bi postao tekuć i prelij ga preko torte. Rubove pospi sjeckanim pistacijama za dodatnu teksturu i onaj "skupocjeni" izgled.

Savjet plus!

Ako ne možeš pronaći gotovu pastu od pistacija, možeš je napraviti sam: kratko tostiraj neslane pistacije u tavi, ukloni im kožicu (trljajući ih krpom) i blendaj ih u jakom blenderu dok ne puste ulje i postanu potpuno glatki maslac. To će tvojoj torti dati najprirodniji i najjači okus.



Cheesecake

s bijelom čokoladom

Snježno bijela elegancija koja je bogata, mliječna i neodoljivo svilenkasta.

Za podlogu:

- **200 g** svijetlog keksa s maslacem (npr. Petit Beurre ili Digestive)
- **80 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žličica** naribane korice limuna (za balans slatkoće)

Za kremu od bijele čokolade:

- **600 g** krem sira (punomasnog, sobne temperature)
- **200 g** bijele čokolade (s minimalno 30% kaka)
- **150 g** kiselog vrhnja (ili milerama)
- **2 žlice** šećera u prahu (bijela čokolada je već slatka pa ne treba puno)

- **3 velika jaja**
- **1 žličica** ekstrakta vanilije

Za dekoraciju:

- **50 g** strugotina bijele čokolade
- **svježe maline ili crveni ribiz** (za savršen kontrast boja)

Priprema baze:

Zagrij pećnicu na 170°C. Kekse samelji i pomiješaj s otopljenim maslacem i koricom limuna. Smjesu utisni u kalup (24 cm) i peci 10 minuta. Izvadi da se ohladi, a temperaturu pećnice smanji na 150°C.

Topljenje čokolade:

Bijelu čokoladu natrgaj na komadiće i otopi je na pari (pazi da posuda s čokoladom ne dodiruje vodu). Bijela čokolada je osjetljiva, pa je topi polako. Pusti da se prohladi do sobne temperature, ali neka ostane tekuća.

Izrada kreme:

U velikoj posudi miksaj krem sir i šećer u prahu dok ne dobiješ glatku smjesu. Dodaj kiselo vrhnje i vaniliju. Polako ulijevaj otopljenu bijelu čokoladu uz neprekidno miješanje na laganoj brzini.

Dodavanje jaja:

Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući minimalnom brzinom. Čim se jaje poveže sa smjesom, stani s miksanjem.

Pečenje i hlađenje:

Izlij kremu na podlogu. Peci na 150°C oko 55-60 minuta uz posudu s vrelom vodom na dnu pećnice radi vlage. Cheesecake je gotov kada su rubovi čvrsti, a sredina se lagano "ljulja". Ugasi pećnicu i ostavi ga unutra s odškrinutim vratima 45 minuta. Zatim ga premjesti u hladnjak na minimalno 8 sati.

Savjet plus!

Bijela čokolada se izvrsno slaže s kiselinom bobičastog voća. Da bi torta bila još efektnija, preko torte prelij malo coulis-a od malina (kao iz našeg prethodnog recepta) – crveni "mramorni" uzorak na snježno bijeloj podlozi izgleda vrhunski.



Cheesecake

z karamelom

Spoj bogate kreme od sira i domaćeg karamel preljeva.

Za podlogu:

- **200 g** Digestive keksa
- **80 g** maslaca (otopljenog)
- **1 žlica** smeđeg šećera (za lagani karamel okus u podlozi)

Za kremu od sira:

- **700 g** krem sira (sobne temperature)
- **150 g** kiselog vrhnja
- **120 g** šećera
- **3 velika jaja**
- **1 žličica** ekstrakta vanilije
- **2 žlice** karamel umaka (dodati u kremu za boju i okus)

Za domaći karamel preljev:

- **200 g** šećera
- **90 g** maslaca (sobne temperature, narezan na kockice)
- **120 ml** slatkog vrhnja (sobne temperature)
- **prstohvat** morske soli (za slanu karamel verziju)

Priprema podloge:

Zagrij pećnicu na 170°C. Kekse samelji, pomiješaj s otopljenim maslacem i smeđim šećerom. Smjesu čvrsto utisni u kalup (24 cm) i peci 10 minuta. Ostavi da se potpuno ohladi. Smanji pećnicu na 150°C.

Izrada kreme:

U velikoj posudi miksaj krem sir i šećer dok ne postane glatko. Dodaj kiselo vrhnje, vaniliju i 2 žlice karamel umaka (vidi korak 4). Jaja dodaj jedno po jedno, miješajući na najnižoj brzini samo dok se ne povežu.

Pečenje:

Izlij kremu na podlogu. Peci na 150°C oko 60 minuta. Koristi metodu s posudom vode na dnu pećnice kako bi cheesecake ostao ravan. Ohladi ga postupno u pećnici, a zatim prebaci u hladnjak na minimalno 6 sati.

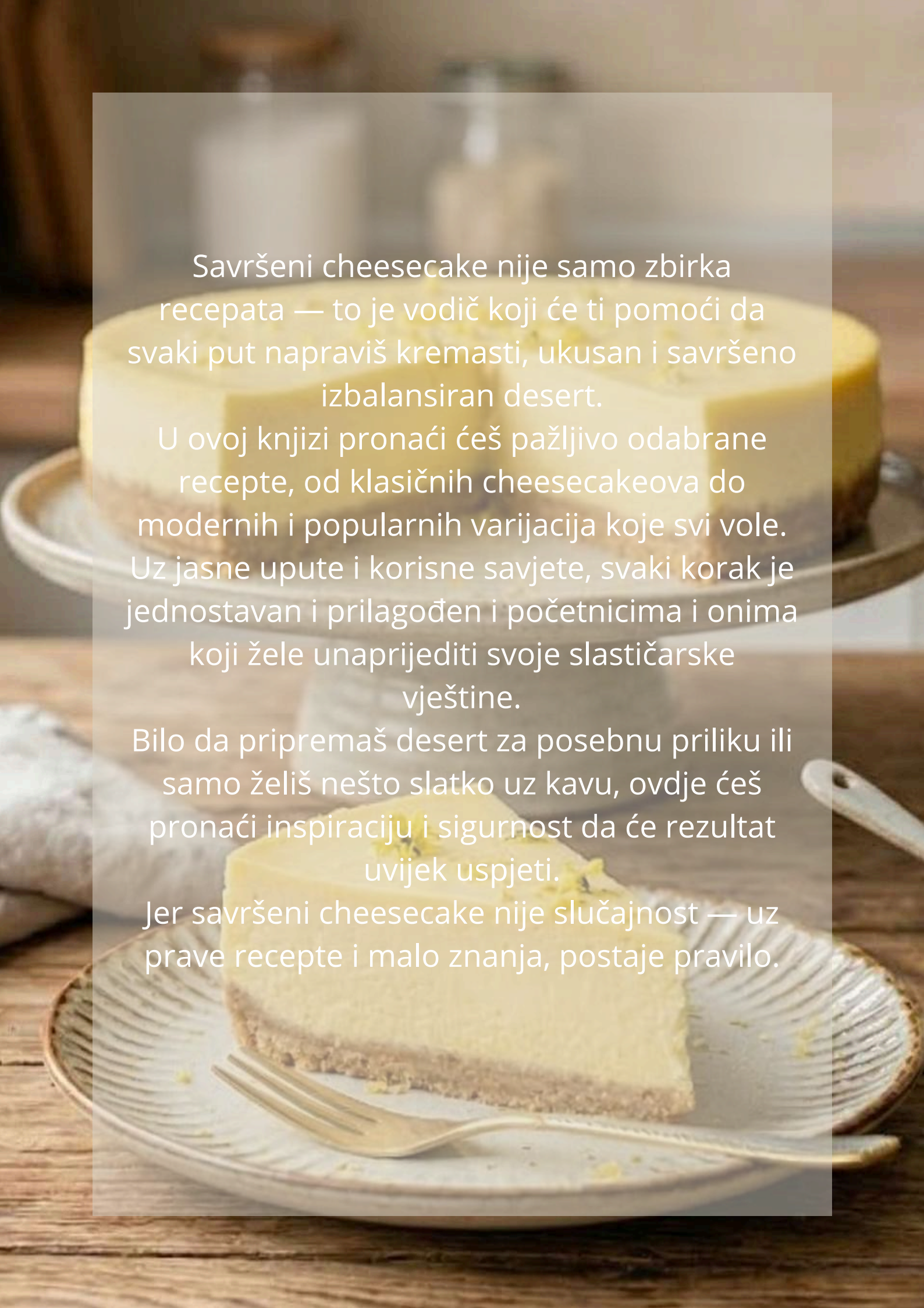
Priprema domaćeg karamela:

U loncu debljeg dna zagrijavaj šećer na srednjoj vatri uz stalno miješanje dok se ne otopi i ne poprimi tamnu jantarnu boju. Odmah dodaj maslac i miješaj dok se ne otopi (pazi, smjesa će jako mjehuriti). Polako ulijevaj slatko vrhnje uz stalno miješanje. Kuhaj još 1-2 minute dok ne postane glatko. Makni s vatre i dodaj prstohvat soli. Pusti da se potpuno ohladi i zgusne.

Završni korak:

Preko hladnog cheesecakea prelij ohlađeni karamel. Možeš pustiti da se malo prelijeva preko rubova za onaj "drip cake" efekt. Preko karamela možeš posipati malo krupno sjeckanih pečenih lješnjaka ili par zrnaca krupne morske soli.





Savršeni cheesecake nije samo zbirka recepata — to je vodič koji će ti pomoći da svaki put napraviš kremasti, ukusan i savršeno izbalansiran desert.

U ovoj knjizi pronaći ćeš pažljivo odabrane recepte, od klasičnih cheesecakeova do modernih i popularnih varijacija koje svi vole. Uz jasne upute i korisne savjete, svaki korak je jednostavan i prilagođen i početnicima i onima koji žele unaprijediti svoje slastičarske vještine.

Bilo da pripremaš desert za posebnu priliku ili samo želiš nešto slatko uz kavu, ovdje ćeš pronaći inspiraciju i sigurnost da će rezultat uvijek uspjeti.

Jer savršeni cheesecake nije slučajnost — uz prave recepte i malo znanja, postaje pravilo.