

Cheesecake s cimetom

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
za kalup promjera 24 cm

Sastojci

Za podlogu:

240 g mljevenog Special Moments
Butter Speculaas keksa
80 g K Plus maslaca
sol
1 žličica cimeta

Za punjenje:

800 g krem sira
250 g K Plus kiselog vrhnja
100 g šećera
3 žlice kukuruznog škroba
1 K Plus jaje
2 K Plus žumanjaka
2 žličice ekstrakta vanilije
Korica 1 naranče

Za nadjev s cimetom:

80 g tamnosmeđeg šećera
10 g mljevenog Special Moments
Butter Speculaas keksa
40 g K Plus maslaca
1 žličica cimeta

Nutritivne vrijednosti



Sameljite kekse. Dodajte im otopljeni maslac, cimet, sol i dobro promiješajte. Smjesu prebacite u kalup za tortu s odvojivim dnom i čvrsto pritisnite.

Pomiješajte krem sir, kiselo vrhnje, šećer i kukuruzni škrob, ekstrakt vanilije, koricu naranče, jaje i žumanjke te kratko promiješajte, tako da nema grudica, izbjegavajući miješanje zraka u smjesu.

Pomiješajte tamni šećer, cimet, mljeveni keks i otopljeni maslac.

Zagrijte pećnicu na 170 °C. Prebacite polovinu smjese sa sirom na podlogu od keksa i izravnajte špatulom. Po vrhu dodajte malu količinu nadjeva s cimetom i lagano promiješajte.

Završite sa slojem smjese sirom i izravnajte. Po vrhu nanosite spiralu nadjeva s cimetom, pazeći da linije ne budu preblizu jer će se širiti tijekom pečenja i lagano ga utisnite u smjesu sa sirom. Pecite 40-45 minuta ili dok se vanjski rubovi cheesecakea ne stisnu, a sredina ostane lagano drhtava.

Isključite pećnicu, malo otvorite vrata i ostavite cheesecake da se hladi u pećnici oko sat vremena.

Ostavite da se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim ga stavite u hladnjak da se ohladi barem 4 sata prije vađenja iz kalupa.

Skeniraj za prikaz na web stranici

