



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

CHEESECAKE ŠARLOTA

CHEESECAKE:

200g svježeg sira
180g milerama
100g šećera
20g vanilin šećera
5g želatine
120g slatkog vrhnja
1 limun - sok

ORANGE CURD (KREMA OD NARANČE):

2 jaja
100g šećera
40g maslaca
3g korice limuna/naranče

PRELJEV:

400ml soka od naranče
30g gustina
30g šećera

JOŠ:

500g piškota
100ml soka od naranče



POSTUPAK:

ORANGE CURD: Orange curd se kuhati na pari. Svježe cijeđeni sok od limuna procijediti da nema komadića pulpe.

U jednu posudu ili lonac uliti vodu i staviti je da se grije. Na nju staviti posudu od nehrđajućeg čelika ili vatrostalnu posudu u kojoj se prethodno pomiješaju prvo cijela jaja i šećer a potom i sok od limuna. Nije potrebno pjenasto ih umiješati, samo pomiješati. Miješati skoro neprestano dok se ne počne zgušnjavati. Kada dođe do 71°C krema je gotova.

Kremu maknuti na stranu i procijediti ju da bi se otklonile eventualne grudice koje su nastale kuhanjem. U kremu odmah umiješati maslac i korice limuna. Miješati dok se maslac potpuno ne otopi. Na kremu prilijepiti plastičnu kuhinjsku foliju da se na vrhu ne bi stvorila korica i ohladiti. Kako se hladi, tako će se i zgušnjavati. Ostaviti da se potpuno ohladi.

CHEESECAKE: Svježi sir, mileram i šećere pomiješati i ostaviti neko vrijeme da stoji (ili kratko zagrijati u mikrovalnoj pećnici), dok se šećer ne otopi.

Želatinu pomiješati sa 2 žlice vode i ostaviti da nabubri.

Nabubrenu želatinu pomiješati sa malo kreme od sira i otopiti te pomiješati sve skupa. Dodati sok

limuna.

Slatko vrhnje čvrsto ulupati te ga špatulom pomiješati sa kremom od sira.

SLAGANJE:

Piškotama odrezati vrhove tako da budu stabilni i da mogu samostalno stajati. Poslagati ih u krug uz rub kalupa te ih posložiti na dno.

Na pištote nanijeti pola cheesecake kreme, poravnati.

Potom nanijeti pola orange curda

Složiti sloj piškota (koje samo s jedne strane kratko umočiti u sok od naranče) i lagano ih utisnuti u kremu

Nanijeti drugi dio orange curda

Staviti još jedan sloj piškota (također ih s jedne strane kratko umočiti u sok od naranče)

Na piškote staviti drugi dio cheesecake kreme. Poravnati i staviti na hlađenje.

Nakon 3-4 sata skuhati preljev, ostaviti da odstoji desetak minuta da se prohladi, ali ne da se počne stiskati te izliti na vrh torte. Staviti na hlađenje, najbolje preko noći.

Prije posluživanja ukrasiti po želji.

NAPOMENE:

- Cheesecake krema – prije dodavanja tučenog slatkog vrhnja krema će biti tekuća. Bez panike. Dodavanjem slatkog vrhnja će se početi stiskati i imati će pravu konzistenciju kreme
- Orange curd – neka se ohladi prije nanošenja. I dalje će ostati kremasta i mekana, ali neće biti tekuća. Možete je napraviti i dan ranije
- Recept je predviđen za kalup Ø 22
- Piškote sam rezala na 10cm visine i to je taman dovoljna visina za ovu količinu. Vodite računa da budu rezani na istu visinu, u suprotnom bi mogli neuredno izgledati. Bočne i donje ne treba namakati i oni ostanu dosta čvrsti. To je osobito važno za bočne, da ne bi isuviše omekšali i da na kraju ne mogu zadržati željenu formu.
- Preljeva ima dovoljno da kada ga izlijete na sredinu, u nekoliko pokreta raširite do samih rubova. Nemojte puno razmazivati jer je on još vruć pa bi mogao početi „topiti“ kremu od ispod i mogli bi se početi miješati. A opet, ne smije se ohladiti previše jer će se početi prerano stiskati. Ukoliko se to i desi, dolijte samo malo tople vode, dobro promiješajte te onda izlijte na vrh torte.

Dobar tek!