



JERNEJ KITCHEN

SKUTINA TORTA S KISLO SMETANO (CHEESECAKE)

Skutina torta s kisló smetano je odlična domača torta, sestavljena iz treh plasti: maslenih piškotov, kremaste skute in kisle smetana. Enostavna in slastna!

ZA	1	OKROGEL PEKAČ PREMERA 20 CM ALI 10 KOSOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	55	MINUT
ČAS SKUPAJ:	65	MINUT

PLAST 1: PIŠKOTI

120 g mletih maslenih piškotov (npr. Leibnitz)

80 g masla ZELENE DOLINE

1 žlica sladkorja

PLAST 2: SKUTA

250 g belega sira ZELENE DOLINE

250 g pasirane skute ZELENE DOLINE

3 jajca

1 žlica vanilijevega sladkorja

170 g sladkorja

PLAST 3: KISLA SMETANA

350 g kisle smetane ZELENE DOLINE

1 čajna žlička vanilijevega sladkorja

2 žlici sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

okrogel pekač premera 20 cm

skleda

kuhalnica

multipraktik

Sponsored

PRVA PLAST: PIŠKOTI

Pečico segrejemo na 180 °C. V skledi dobro premešamo fino mlete maslene piškote, stopljeno maslo in sladkor. Po dnu okroglega pekača premera 20 cm razporedimo mešanico mletih piškotov. Dobro pritisnemo ob dno pekača in postavimo v ogreto pečico. Pečemo 10 minut pri 180 °C. Vzamemo iz pečice in postavimo na stran, da se piškotna plast ohladi na sobno temperaturo.

PLAST 2: SKUTA

V multipraktiku premešamo dobro odcejen beli sir, pasirano skuto, jajca, sladkor in vanilijev sladkor. Mešamo tako dolgo, da dobimo gladko skutno zmes. Zmes prelijemo čez pečeno in ohlajeno podlago iz piškotov. Postavimo v pečico na srednjo rešetko in pečemo 45 - 55 minut pri 150 °C, oziroma dokler ob straneh ni čvrsta in trda, proti sredini pa še vedno tresoča in rahlo mehka.

NASVET

[V kolikor nimamo multipraktika lahko uporabimo tudi blender ali ročni električni mešalnik.](#)

PLAST 3: KISLA SMETANA

Pripravimo kremo s kisló smetano. V večji skledi premešamo kisló smetano, sladkor in vanilijev sladkor, da dobimo gladko kremo.

POSTREŽMO

Pečeno skutino torto vzamemo iz pečice in jo pustimo 10 minut, da se rahlo ohladi. Skutino torto premažemo s kremo iz kisle smetane in postavimo nazaj v pečico ogreto na 150 °C za

10 minut. Pečeno skutino torto s kisló smetano ohladimo na sobno temperaturo ter postavimo v hladnik za 4 - 6 ur ali čez noč, da postane bolj čvrsta. Razrežemo in postrežemo.