



JERNEJ KITCHEN

NAJBOLJŠI JAGODNI CHEESECAKE (SIROVA TORTA)

Najboljši jagodni cheesecake ali sirova torta z jagodami je preprost recept za fantastično sladico, ki jo obožujejo otroci in odrasli.

ZA	8	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	70	MINUT
ČAS SKUPAJ:	85	MINUT

PODLAGA

- 100 g slanih prestic
- 50 g sladkorja
- 60 g stopljenega masla

KREMA

- 450 g kremnega sira (npr. Philadelphia)
- 225 g mascarpone sira
- 1 čajna žlička sveže nastrgane limonine lupinice
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 1 čajna žlička vanilijeve paste
- 150 g sladkorja
- 3 jajca

PRELIV

- 450 g jagod
- 80 g sladkorja
- 2 žlici limoninega soka
- 3 žlice vode
- 1/2 žličke sveže nastrgane limonine lupinice
- 1/2 žličke vanilijeve paste

PODLAGA IZ PRESTIC

Najprej pripravimo podlago iz prestic in pečico segrejemo na 200 °C. V mešalniku ali blenderju prestice zmeljemo, da dobimo teksturo drobno mletih oreščkov. Prestavimo v večjo skledo in dodamo sladkor ter stopljeno maslo. Premešamo, da se sestavine povežejo. Podlago razporedimo po dnu okroglega pekača premera 20 cm in tesno pritisnemo ob dno. Postavimo v predhodno segreto pečico in pečemo 8 - 10 minut pri 200 °C, oziroma dokler ni podlaga pečena in zlate barve. Postavimo na stran, da se podlaga ohladi na sobno temperaturo.

NASVET

[V kolikor uporabljamo okrogel pekač s teflonskim premazom, potem ga ni potrebno namastiti, sicer pa pekač obložimo s papirjem za peko po celotni notranjosti.](#)

KREMA

V večjo skledo damo kremni sir in mascarpone. Z električnim mešalnikom dobro stepemo, da dobimo kremasto mešanico. Dodamo limonino lupinico, limonin sok, vanilijevo pasto in sladkor. Na hitro premešamo, nato dodamo jajca in še enkrat na hitro dobro premešamo, da se jajca popolnoma vmešajo v zmes. Ne mešamo predolgo, saj zmes ne sme biti penasta in prerahla, mora pa biti gladka in povezana.

NASVET

[Cel ta korak lahko izvedemo tudi v kuhinjskem robotu z nastavkom metlice.](#)

PEČENJE

Kremo vlijemo čez pečeno podlago iz prestic. Model postavimo na večji pekač in postavimo v pečico, na srednjo rešetko, kjer

1 žlica gustina (jedilnega škroba)

TOOLS AND EQUIPEMENT

mešalnik ali blender
skleda
električni mešalnik
model za torte (20 cm)
večji pekač
kozica

pečemo 60 - 70 minut pri 150 stopinj ali 135 stopinj (ventilator). Cheesecake je pečen, ko je ob robovih čvrst, na sredini pa še vedno mehek in se sredica rahlo trese, ko premaknemo pekač. Pečen cheesecake vzamemo iz pečice in ohladimo na sobno temperaturo, nato pa postavimo v hladilnik za vsaj 3 - 4 ure, ali čez noč.

JAGODNI PRELIV

Polovico jagod narežemo na manjše kose. Te damo v kozico. Dodamo sladkor, limonin sok, vodo, limonino lupinico, vanilijevo pasto in gustin. Postavimo na zmeren, srednji ogenj. Počakamo da zavre, nato pri rahlem vretju kuhamo 8 - 10 minut, oziroma tako dolgo, da se jagode zmehčajo, omaka pa zgosti. Dodamo preostale jagode, narezane na polovico. Premešamo in kuhamo še minuto, da se jagode pregrejejo. Odstavimo z ognja, ohladimo na sobno temperaturo in postavimo v hladilnik za 1 - 2 uri, oziroma čez noč.

POSTREŽEMO

Cheesecake postavimo na sobno temperaturo za 10 minut, nato razrežemo na osem kosov. Postrežemo z jagodnim prelivom.