

Limonine cheesecake rezine

**JERNEJ KITCHEN****LIMONINE CHEESECAKE REZINE**

Limonine cheesecake rezine so soÄ¼na, slastna in enostavno pripravljena sladica. OdliÄ¼na za praznovanja, Ä¼ez vikend in posebne priloÅ¼nosti.

- za
8
oseb
- priprava:
30
minut
- peÄ¼enje:
50
minut
- Ä¼as skupaj:
1
ura 20 minut (+ ohlajanje)

limonina krema

V skledo damo sladkor in dodamo sveÅ¼e nastrgano limonino lupinico. Med rokami pregnetemo, da se sestavini dobro poveÅ¼eta in se iz limone izloÄ¼ijo eteriÄ¼na olja. Dodamo limonino pasto za peko in rumenjake. PremeÅ¼amo z metlico, nato vmeÅ¼amo Ä¼e sveÅ¼e iztisnjen limonin sok. Z metlico znova premeÅ¼amo in prestavimo v ponev. Pri nizkem ognju med rednim meÅ¼anjem z lopatko ali metlico kuhamo meÅ¼anico tako dolgo, da doseÅ¼e 80 Ä°C. Odstavimo iz ognja in precedimo Ä¼ez fino cedilo. V Ä¼e toplo meÅ¼anico vmeÅ¼amo maslo, da bo limonina krema svilena. Postavimo na stran do uporabe.

podlaga iz piÅ¼ikotov

V skledo stresemo fino drobljene piÅ¼ikote, sladkor in stopljeno maslo. Z lopatko premeÅ¼amo v enotno zmes. PekaÄ¼ velikosti 20 cm x 20 cm obloÅ¼imo s papirjem za peko. Nanj stresemo podlago iz piÅ¼ikotov in jo enakomerno razporedimo po celotnem dnu. Nato s kozarcem pritisnemo ob piÅ¼ikote, da jih potlaÄ¼imo in dobimo enako debelino. Postavimo v predhodno segreto peÄ¼ico na srednjo reÅ¼etko. PeÄ¼emo 10 â¼ 12 minut pri 180 Ä°C, oziroma do zlato rjave zapeÄ¼enosti. Ko je podlaga peÄ¼ena, jo postavimo na stran za 15 minut.

cheesecake krema

V skledo damo kremni sirni namaz, limonin sok, vanilijevo aromo in sladkor. Z elektriÄ¼nim meÅ¼alnikom stepemo v enotno zmes, pribliÅ¼no 2 â¼ 3 minute. Dodamo jajca in na hitro premeÅ¼amo, da se jajca dobro vmeÅ¼ajo, pribliÅ¼no 30 sekund. Kremo vlijemo Ä¼ez peÄ¼eno in ohlajeno podlago iz piÅ¼ikotov.

limonine cheesecake rezine

Limonino kremo po kupÄ¼kih razporedimo Ä¼ez cheesecake kremo. Z noÅ¼em, roÄ¼ajem Ä¼ajne Å¼liÄ¼ke

ali lesenim nabodalom za raÅ¾njiÄe naredimo nekaj poljubnih, vrtnÄasih vzorcev po limonini kremi, da dobimo lep vzorec limonine kreme. Postavimo v predhodno segreto peÄico na srednjo reÅietko, kjer peÄemo 40 minut pri 150 ÅC, oziroma tako dolgo, da so robovi Ävrsti, na sredini pa je krema Åie vedno gibljiva, ko potresemo pekaÄ. Postavimo na stran za eno uro, da se cheesecake ohladi, nato prestavimo v hladilnik za 4 ure ali Äez noÄ za najboljÅi okus. RazreÅ¾emo na poljubno velike kocke in postreÅ¾emo.

limonina krema

200 g sladkorja

2 Ålici nastrgane bio limonine lupinice

1 ÅliÄka limonine paste za peko (Belbake)

6 rumenjakov

120 ml sveÅ¾e iztisnjenega limoninega soka

40 g masla

Osnova iz piÅikotov

160 g mletih piÅikotov (Belbake)

50 g sladkorja

120 g stopljenega masla

Cheesecake krema

600 g kremnega sirnega namaza (Milbona)

1 Ålica sveÅ¾e iztisnjenega limoninega soka

1 Äajna ÅliÄka vanilijevega ekstrakta

100 g sladkorja

3 jajca

Tools and equipment

skleda

metlica

ponev

termometer

pekaÄ 20 cm x 20 cm

papir za peko

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by [jane.kitchen.knize](#)