JERNEJ KITCHEN

CHEESECAKE KOCKE Z RABARBARO

Cheesecake kocke z rabarbaro so odlična sladica, primerna za pomlad in poletje. Kremaste, lahke in slastne. Namesto rabarbare lahko uporabite tudi jagode.

ZA	1	PEKAČ (25 CM X 20 CM) ALI 12 OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT
POČITEK:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	100	MINUT

OSNOVA

200 g maslenih piškotov (npr. Leibniz)

2 žlici rjavega sladkorja

60 g masla

RABARBARA

200 g sveže rabarbare

100 ml vode

1 čajna vrečka hibiskusovega čaja

140 g sladkorja

1 žlica limoninega soka, sveže iztisnjenega

1/4 vanilijevega stroka (semena in strok)

CHEESECAKE PLAST

550 g kremnega sira (npr. Philadelphia ali drugi)

60 g kisle smetane

1 žlica limoninega soka

1 čajna žlička bio limonine lupinice (sveže nastrgane)

50 g sladkorja

PRVA PLAST - PIŠKOTI

V skledi premešamo fino mlete maslene piškote, sladkor in stopljeno maslo. Dobro premešamo. Pekač velikosti 25 cm x 20 cm obložimo s papirjem za peko. Po dnu pekača razporedimo mešanico mletih piškotov. Dobro pritisnemo ob dno pekača in postavimo v hladilnik za 20 minut.

RABARBARA

Rabarbaro očistimo in narežemo na 5 cm velike rezine. V skodelico nalijemo 100 ml vrele vode ter dodamo čajno vrečko hibiskusa. Pustimo stati 1 - 2 minuti. V kozico damo sladkor, limonin sok in semena ter strok ½ vanilije, ter precejen čaj hibiskusa. Zavremo, dodamo narezano rabarbaro, pokrijemo s pokrovko, ter odstavimo z ognja. Pustimo, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo, nato pa prestavimo v hladilnik, da se sirup in rabarbara popolnoma ohladita. Pečico segrejemo na 160 °C.

KREMNI SIR

V večji skledi z električnim ročnim mešalnikom ali kuhinjskim robotom dobro premešamo kremni sir, da dobimo gladko teksturo brez grudic. K siru dodamo kislo smetano, limonin sok in limonino lupinico, sladkor, sladkor v prahu, jajca, vanilijeva semena in ščep soli. Dobro premešamo, da dobimo gladko in kremno sirno zmes.

CHEESECAKE PEČENJE

Sirno zmes razporedimo čez kekse v pekaču. S pekačem potolčemo ob kuhinjski pult, da se znebimo zračnih mehurčkov in se sirna zmes enakomerno razporedi. Postavimo v pečico in pečemo 35 - 40 minut pri 160 °C. Sirna zmes mora biti še rahlo

100 g sladkorja v prahu

2 jajci

1/2 vanilijevega stroka (ali 1/2 žličke vaniljeve esence)

1 ščep soli

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
Pekač 25 cm x 20 cm
papir za peko
rezalna deska
kuhinjski nož
kozica
električni mešalnik ali kuhinjski robot

tresoča na sredini. Postavimo iz pečice in pustimo, da se ohladimo na sobno temperaturo, nato postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut (ali čez noč).

POSTREŽEMO

Cheesecake razrežemo na 12 kosov in postrežemo z rabarbaro in rabarbarinim sirupom. Ločeno (cheesecake in rabarbaro) hranimo v hladilniku do 3 dni.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.