

Nepečeni kikiriki cheesecake

U mom cheesecakeu najmanje je sira. ? Ovu slasnu bombicu bezrezervno obožavamo!



Sastojci:

Za podlogu:

- 120 g punozrnatih keksa*
- 80 g maslaca
- 1-2 šake kikirikija

Za kremu:

- 250 g mascarpone sira
- 250 g kikiriki maslaca**
- 200 ml slatkog vrhnja
- 3 žlice meda***

Za premaz:

- 125-150 g tamne čokolade
- 200 ml slatkog vrhnja

Priprema:

1.

Mjere su za kalup promjera 20 cm. Neka vas ne zbuni manji format; ova je slastica turbokalorična, no na sreću i vrlo zasitna. Nasjeckajte kikiriki (može i u blenderu, ali finije je kad nije presitno). U blenderu izmiksajte kekse, ručno umiješajte otopljeni maslac i kikiriki pa lagano utisnite na dno kalupa. Prije utiskivanja podloge stavim pek papir.

2.

Za kremu izmiksajte mascarpone sir i kikiriki maslac. Umiksajte med, a zatim i slatko vrhnje. Masu prelijte preko podloge i ostavite u hladnjaku sat-

2.

3.

Na pari ili laganoj vatri zagrijte slatko vrhnje. Kad postane vruće (ne i kipuće!), maknite ga s vatre i umiješajte natrganu čokoladu. Ako je potrebno, još malo zagrijte da dobijete ujednačenu smjesu. Prohladite ju uz miješanje pa prelijte preko kreme. Vratite torticu u hladnjak.

4.

Nakon par sati, skinite kalup pa ukasite po želji ili slistite cheesecake bez dekoracije (kako je nama najdraže). Torticu izvadite iz hladnjaka 15ak min prije posluživanja - okus će biti raskošniji. ;)

Napomene:* Koristim Leibniz ili Digestive kekse, a jednom sam radila i s mljevenim Plazma keksom; sve navedene opcije su dobre. ;) Nekad mi više paše deblja, nekad tanja podloga - za tanju smanjim gramažu sastojaka. ** Količina kikiriki maslaca je odokativna. Zadnjih par godina koristim nezaslađeni (100%) kikiriki maslac i stavim ga mrvicu više (bliže 300 g), ranije sam stavljala 200-250 g. *** Ne volimo jako slatke kolače pa liznite kremu kod dodavanja meda i dodatno zasladite ako bude potrebno. Navedeno vrijeme pripreme se odnosi na dio u kojem nešto radite; predvidite i vrijeme u kojem kolač stoji u hladnjaku. ;) Prva verzija recepta je napisana 26.12.2015. (u međuvremenu sam malo promijenila omjer sastojaka).