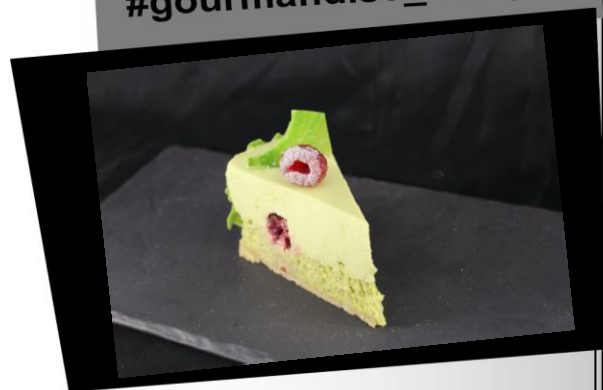


#gourmandise\_recept

# CHEESECAKE S PISTACIJOM I VIŠNJAMA

Obruč promjera 24cm – 1 cheesecake  
Obruč promjera 16cm – 2 cheesecakea



## Baza

200-350g prhkog tijesta  
100-175g mekanog maslaca

Prhko tijesto (kekse ili suhi doručak) samljati u blenderu.  
Dodajte maslac i izmiješajte sve do jednolične smjese tijesta.  
Postavite u kalup.  
Pecite 12 minuta na 150°C.

## Pečeni cheesecake od pistacija (ukupna težina – 840-860g)

75g **oguljenih i nasjeckanih  
pistacija DGF**

450g krem sira  
125g šećera u prahu  
20g brašna  
20g žumanjka  
100g jaja  
30g slatkog vrhnja  
20-40g **paste od pistacija DGF**



Promiješajte ručno pjenjačom krem sir i šećer u prahu.  
Dodajte brašno, žumanjak, jaja, slatko vrhnje, pastu od pistacija i nasjeckani pistacio.  
Postavite smjesu u obruč na bazu od prhkog tijesta.  
Pecite 60 minuta na 90°C.  
Nakon pečenja postaviti cheesecake u hladnjak.  
Na ohlađeni cheesecake gore postavite osušenu amarenu iz sirupa ili osušenu višnju prokuhanu u šećernom sirupu.

## Cheesecake mousse od pistacija (ukupna težina – 1000g)

10g **želatine DGF**  
30g vode  
100g šećera  
60g žumanjka  
40g **paste od pistacija DGF**  
320g krem sira  
20g šećera u prahu  
400g slatkog vrhnja 33-35%  
20g šećera u prahu



Želatinu namočite u vodi da nabubri.  
Žumanjak postavite u zdjelu miksera i krenite miksati.  
Vodu i šećer kuhajte do 121°C. U tankom mlazu prelijte vrući sirup preko žumanjka. Miksajte dok se smjesa ne poveća u volumenu za nekoliko puta, dok ne postane svijetla i dok se ne ohladi. Pastu od pistacija i krem-sir postavite u tavu i zagrijte na pari do oko 60°C.  
Dodajte šećer u prahu i dobro iscijeđenu želatinu, Promiješajte. Pažljivo dodajte pate a bombe (žumanjak istučeni sa šećernim sirupom).  
Istucite vrhnje sa 20g šećera u prahu i dodajte u osnovnu smjesu.  
Postavite mousse na ohlađeni pečeni cheesecake s višnjama ili amarenom. Poravnajte špatulom.  
Ohladite u hladnjaku preko noći.



**GOURMANDISE**  
Simply professional

Potražite naše recepte i proizvode na  
[www.gourmandise.hr](http://www.gourmandise.hr)

