

# Noisette cheesecake

Kremasti desert sa bogatim ukusom lešnika.

12 kolača



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 50 Min.



## Sastojci:

### Podloga od keksa:

- 200 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
- 100 g lešnika prženih, mlevenih
- 100 g putera/maslaca
- 0,33 kašičice Dr. Oetker Cimet šećera
- 1 kašičica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 belanaca
- 1 prstohvat soli

### Krem od sira:

- 400 g krem sira
- 200 g maskarpone
- 250 g milerama
- 100 g šećera u prahu
- 100 g čokolade noisette
- 100 g crne čokolade
- 150 g slatke pavlake
- 80 g žumanca
- 70 g belanaca
- 25 g Dr. Oetker Kakao

### Šlag od lešnika:

- 300 g slatke pavlake
- 150 g čokolade noisette
- 200 g krema od lešnika
- 100 g lešnika krupno seckanih, pečenih
- 20 g čoko kuglica
- 2 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold

### Dekoracija:

- čokoladni ganache
- 100 g krema od lešnika
- 100 g lešnika krupno seckanih, pečenih
- 20 g čoko kuglica

## 1 Podloga od keksa:

Istopiti puter. Pomešati mleveni lešnik, mleveni keks, posoliti, dodati cimet šećer i vanilin šećer. Preliti otopljenim puterom i izmešati. Dodati belance i ponovo promešati. Dno kalupa obložiti alu folijom i rasporediti podlogu od keksa ravnomerno. Peći 5 -10 minuta, da se kora prosuši.

## 2 Krem od sira:

Napraviti ganaš od obe vrste čokolade: zagrejati pavlaku, pomešati tamnu i mlečnu čokoladu. Zatim vrelu pavlaku preliti preko čokolade i ostaviti par minuta da čokolada počne da se topi. Izmiksati krem sir i maskarpone sa šećerom u prahu i kakaom. Umešati ganaš sa kremom od sira. Ručno žicom umutiti mileram sa pripremljenom masom, dodati pomešana belanca i žumanca i sve spojiti. U kalup sa koricom, sipati pripremljenu masu, peći u vodenoj kupki na 150-170 C dok se ne stisne na čoškovima, a u sredini ostane mekano, da temperatura u centru ne pređe 65 stepeni. Ohladiti, pa izvaditi iz kalupa.

## 3 Šlag od lešnika:

Potopiti želatin kako bi omekšao. Prokuvati slatku pavlaku i preliti preko čokolade i namaza od lešnika, izmešati i dodati omekšao oceden želatin. Sve sjediniti. Ohladiti, pa ohlađeno izmiksati u mekani šlag i premazati preko ohlađene torte.



Dr. Oetker d.o.o.

④ Dekoracija:

Čokoladni ganache i krem od lešnika (nugat namaz) sipati u dresir džakove i prošarati po kolaču. Posipati lešnicima i čoko kuglicama.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300