


# Baskijski cheesecake s mandarinom i krokantom od badema i pistacija

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA  
10

## Sastojci

7 jaja  
0,5 l slatkog vrhnja  
450 g šećera  
40 g glatkog brašna  
1 kg krem sira  
mahuna vanilije  
šaka oguljenih badema  
pola šake neslanih oguljenih pistacija  
2 velike žlice smeđeg šećera  
2 mandarine

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Recept by chef Melkior Bašić.

Ovo je recept za kalup promjera 24 cm. Jaja razmutimo sa šećerom, dodamo slatko vrhnje, srž mahune vanilije i šećer. Razmutimo i dodamo krem sir i brašno. Sve pomiješamo i ulijemo u kalup za pečenje obložen duplim papirom za pečenje.

Pečemo u pećnici s ventilatorom na 210 °C, oko 40 minuta. Cheesecake mora prvo nabubriti u pećnici, a kada ga izvadimo van i pustimo da odstoji, cheesecake će se slegnuti. Nakon što se ohladi, izvadimo ga iz kalupa s papirom za pečenje i režemo na komade.

Bademe i pistacije grubo nasjeckamo nožem. U tavi rastopimo smeđi šećer (pazimo da ne izgori i da ne postane gorak) i dodamo bademe i pistacije koje smo prethodno nasjeckali. Maknemo s vatre, provrtimo po tavi i stavimo na papir za pečenje da se ohladi i stisne. Ponovno nasjeckamo; ovaj put još malo finije i sitnije.

Mandarine filetiramo, filete stavimo na krišku cheesecakea i sve pospemo krokantom od badema i pistacija.

Dobar tek!