

Baskijski cheesecake s pistacijama



VRIJEME PRIPREME
> 30 min



BROJ PORCIJA
8 komada

Sastojci

- 500 g krem sira
- 100 g šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 100 g Special Moments namaza od pistacija
- 3 K plus jaja
- 250 ml slatkog vrhnja
- 15 g glatkog brašna

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 240 °C. U posudu stavite krem sir sobne temperature i dodajte mu šećer, ekstrakt vanilije i namaz od pistacija. Miješajte dok smjesa ne postane potpuno glatka. Dodajte jedno po jedno jaje pa kad je smjesa sjedinjena dodajte i brašno. Na kraju umiješajte vrhnje dok ne dobijete kremastu, svilenkastu teksturu.

Kalup promjera 18 cm obložite namočenim papirom za pečenje. Ulijte smjesu u kalup i lagano udarite kalupom o radnu površinu da izađu mjehurići zraka.

Pecite oko 30 minuta, dok površina ne potamni. Sredina treba ostati lagano drhtava. Ohladite tortu u kalupu, zatim pažljivo izvadite i narežite. Po želji servirajte preliveno sa zagrijanim namazom od pistacija i pospite sjeckanim pistacijama.