

# Kolač od sira | Cheesecake

Kolač od sira, cheesecake je jednostavan kolač sa nadjevom od sira i pudinga od vanilije, sa zapečenim šlagom.

## Sastojci i priprema kora za kolač od sira, cheesecake



### Kore za kolač od sira (promjer 28 cm)

- 65 g putra
- 75 g šećera
- 200 g glatkog brašna
- 3,5 g 1/2 vrećice praška za pecivo
- 1 jaje
- 1/4 MZ soli



Sastojke za **koru za kolač od sira** pripremite na sljedeći način; maslac neka bude mekan te ga zajedno sa brašnom, šećerom, praškom za pecivo, jajetom i soli rukom izradite u čvrsto tijesto. Na pobrašnjenoj krpi razvaljajte tijeso na 1/2 cm debljine, neka bude 32 cm u promjeru. Tijesto je pravljeno za kalup od 28 cm. Kalup za pečenje presvucite papirom za pečenje te ga stavite na sredinu buduće kore za **kolač od sira**. Zavrnite krpu preko kalupa i preokrenite. Rub tijesta popravite da viri po 2 cm od dna.

## Sastojci i priprema nadjeva za kolač od sira, cheesecake

Sastoci za nadjev su podjeljeni u tri dijela, jer se i nadjev radi u tri faze

### 1. dio nadjeva za kolač od sira



- 135 g šećera
  - 4 žutanjka (bjelanjke spremite)
  - 1 vanil šećer
- Žutanjke pjenaso izmiksati sa šećerom.

### 2. dio nadjeva za kolač od sira



- 500 g posnog sira ili quark (u austriji ga zovu topfen)
  - 200 g mileram
  - 1 vrećica pudinga od vanilije ili vrećica praha za puding
- Qurak (posni sir), vrhnje i puding od vanilije dobro promješati ili lagano promiksati. Miksate li pre brzo ispasti će vam pre tekuće.

Dobro sjediniti, promješati obje komponente nadjeva za cheesecake.

### 3. dio nadjeva za kolač od sira



- 2,5 dl mlijeka
  - 1 dl ulja
- Dodati mlijeko i dobro promješati. Na kraju u **nadjev za kolač od sira** umješati ulje, nadajev za kolač sa sirom mora biti gladak, bez grudica.







Nadjev za **kolač od sira** uliti na koru u kalup.

**Cheesecake peći** u ugrijanoj pećnici (bez vrućeg zraka) na 180°C 35-40 minuta.

Napravljeni snijeg staviti na kolač od sira u velikim komadima, te ga zapeći samo za gornjim grijačem bez vrućeg zraka) 15 minuta na 180°C.

Nakon pečenja ne otvarati kalup, samo lagano nožem odvojiti kolač od stijenke i pustiti ga da se u kalupu ohladi.

**Kolač od sira** staviti sa kalupom u hladnjak ma par sati, da se **cheesecake** posve stisne.

Snijeg koji dolazi na kolač od sira napravite tik pred vađenje kolača (nakon 35-40 min pečenja) od sira iz pećnice. Naravno pečeni kolač ne smije stajati vani dok radite snijeg. Dobro istucite bjelanjke i tek kad snijeg postane čvrst, LAGANO umiksajte šećer kojeg polako sipate u njega.

[Savijet] Kolač od sira izgleda posebno efektno kada se na vru pojave male prozirne kuglice, kao da je posipano biserima. To je karamelizirani šećer. Zato je jako bitno taj šećer lagano umješati u snijeg. Te potom taj snijeg zapeći gornjim grijačima u pećnici. [/Savijet]

