

Njujorški čizkejk (New York Cheesecake)

Sastojci za koru:

227g graham krekeri (ukoliko ne možete da nađete ove krekeri slobodno koristite plazmu)
113g putera, otopljenog
115g šećera

Sastojci za fil:

5 komada "Filadelfija" krem sira (svaki je težak 227g, što je ukupno 1135g), na sobnoj temperaturi
172g šećera
Prstohvat soli
1/3 šolje kisele pavlake
2 kašike limunovog soka
2 kašičice vanila ekstrakta
6 jaja + 2 žumanceta

Sastojci za preliv od jagoda:

400g svežih jagoda
1/4 šolje šećera
Prstohvat soli
1/3 šolje džema od jagoda
1 kašika limunovog soka

Priprema:

U multipraktiku najpre sameljite graham krekeri, zatim im dodajte šećer i na kraju otopljen puter. Kad je sve dobro izmešano prebacite smesu u okruglu tepsiju (prečnika 24cm, visine 7.6cm) kojoj se pomera dno (springform baking pan). Rukama obložite celu tepsiju, i dno i zidove, tankim slojem smese. Stavite tepsiju u frižider.

Zagrejte rernu na 260C (500F).

U velikoj vangli mikserom na maloj brzini izmešajte krem sir koji je neko vreme proveo na sobnoj temperaturi jer će se tako lakše mešati. Dodajte mu polovinu šećera i soli i nastavite sa

mešanjem, a zatim dodajte preostalu polovinu šećera. Na kraju dodajte limunov sok, kiselu pavlaku, vanilin ekstrakt, i jaja sa žumancima, dva po dva. Dok mešate spatulom skidajte slojeve sa neumešanim sirom.

Kad dobijete glatku i ujednačenu smesu prebacite je u tepsiju za pečenju obloženu smesom sa krekerima, koju ste izvadili iz frižidera. Fil bi trebalo da ispuni skoro celu tepsiju. U slučaju da se desi neka nepredviđena situacija u rerni najbolje je da tepsiju stavite na neki veći pleh tokom pečenja.

Stavite čizkejk da se peče u predhodno zagrejanom rerni na 260C (500C), na srednjoj pregradi, nekih deset minuta i zatim smanjite temperaturu rerne na 94C (200F) i pecite 1 i 1/2 sata. Rotirajte tepsiju u rerni na pola datog vremena.

Kada je torta gotova, izvadite je iz rerne. Ukoliko imate ubodni termometar on bi trebalo da pokazuje 66C (150F). Pređite nožem oko ivice torte da se kora ne bi zalepila. Ostavite je da se hladi nekih 2 i 1/2 do 3 sata. Skinite ivice tepsije pokrijte zvonom tortu i stavite je u frižider 3 sata ili da prenoći.

Kada ste spremni da služite čizkejk napravite preliv od jagoda. Isecite na tanje listove sveže jagode. Pospite ih šećerom, promešajte, i ostavite 1/2 sata da ogreznu. U međuvremenu u manjoj šerpici zagrejte džem. On će početi da penuša, posle par minuta sklonite ga sa vatre. Umešajte ga u jagode kojima ste dodali sok od limuna. Ostavite da se preliv malo ohladi a zatim ga stavite na čizkejk.

Prilikom služenja čizkejka pravilo je da ga ostavite nekih 30 minuta izvan frižidera. Da bi vam parčići torte lepo izgledali, uvek obrišite nož prilikom novog sečenja.