

MEKANI CHEESECAKE SA ŠLJIVAMA U MEDU

Za tijesto:

60 g maslaca
250 g krem sira
6 jaja
prstohvat soli
100 ml mlijeka
140 g smeđeg šećera
1 žlica ekstrakta vanilije
1 žlica soka od imuna
60 g brašna
20 g gustina
1 prašak za pecivo

Za umak od šljiva:

400 g očišćenih i narezanih šljiva
100 g meda

Zagrijte pećnicu na 200 C.

Lonac srednje veličine napunite vodom pa ga stavite u pećnicu kako bi stvorili malo vodene pare.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za torte.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka.

Bjelanjke i sol mikserom izradite u čvrsti snijeg.

Mikserom izradite šećer, sir i omekšali maslac pa mu jedan po jedan dodajte sve žumanjke.

Umiješajte mlijeko, ekstrakt vanilije i limunov sok.

Pomiješajte i prosijte brašno, gustin i prašak za pecivo pa umiješajte u smjesu od sira.

Ulite u pripremljeni kalup i zagladite površinu.

Iz pećnice izvadite lonac s vodom i stavite tortu peći.

Pecite 15 minuta pa smanjite temperaturu na 170 C i nastavite peći tortu još 30 minuta.

Ako Vam torta prebrzo tamni na vrhu prekrita je aluminijskom folijom.

Nakon 30 minuta isključite pećnicu i ostavite vrata malo otvorena a tortu ostavite unutra dok se ne ohladi.

Za nadjev u prikladan lonac stavite šljive i med pa kuhajte na laganoj vatri dok šljive ne omekšaju, otprilike 15-ak minuta.

Kolač poslužite obilno preliven umakom od šljiva.