Печен Чизкејк со јагоди

Печен Cheesecake со јагоди

Потребни состојки:

Прв слој:

- 200 г бисквити
- 120 г путер стопен (+10 г по потреба)

Втор слој:

- 500 г крем сирење на собна температура
- 2 големи лажици брашно
- 1 мала лажица екстракт од ванила
- 125 г кисела павлака
- 330 г шеќер
- кора од 1 лимон
- 3 јајца на собна температура

Трет слој:

- 250 г јагоди ситно сечкани
- 250 г јагоди пресечени на половина
- сок од 1/2 лимон
- шеќер во прав по вкус

Начин на подготовка:

Загрејте ја фурната на 160 С. Калапот за печење со обем од 20 см премачкајте го со путер и обложете го со хартија за печење и на дното и на страните.

Прв слој:

Ставете ги во процесор бисквитите, кратко пулсирајте па додадете го и путерот и пулсирајте додека не добиете смеса со текстура на влажен песок. Ако пак немате процесор измелете ги бисквитите и ставете ги во сад. Додадете го путерот. Мешејте

додека се соединат. Доколку смесата е премногу сува и со неа не можете да работите додадете уште малку путер. Смесата турете ја во подготвениот калап и со шпатула грубо распоредете на дното и на страните. Земете чаша со рамно дно и вертикални страни и фино обликувајте ја смесата. Треба да е мазна на дното и да е во висина на калапот.

Втор слој:

Во сад за матење ставете го крем сирењето и матете со миксер на најголема брзина околу 30 секунди. Додадете го брашното и матете околу 10 секунди. Додадете ги ванилата, киселата павлака, шеќерот и кората од лимон. Матете додека се соедини или околу 10 до 15 секунди. Едно по едно додадете ги и јајцата и помеѓу секое матете по 10 секунди. Важно е премногу да не се измати смесата и да не се создадат воздушни меурчиња. Турете ја смесата во калапот и печете околу 55 минути. Кога ќе е готова кората треба да е златно кафеава, без пукнатини и скоро совршено рамна. Тортата треба да се лади во фурната со отворена врата, а потоа да се стави во ладилник околу 4 часа или прекуноќ.

Трет слој:

Ситно исечените јагоди ставете ги во сад на оган за да се сварат. Додадете сок од половина лимон и шеќер по желба. Кога се готови со виљушка испасирајте ги. Додадете ги и преостанатите јагоди и оставете смасата да се излади. Кога се ладни додадете ги врз изладениот чизкејк.

Уживајте!