

Srca od Krem Sira s Umakom od Malina Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Podloga:

- Digestive keksi 200g
- Maslac 100g

Mousse od krem sira:

- Krem sir 300g
- Kiselo vrhnje 150g
- Šećer 150g
- Sok limuna 85g
- Želatina 8g (4 listića)
- Slatko vrhnje 450g

Umak od Malina:

- Maline 200g
- Šećer 100g
- Kukuruzni škrob 4g

Upute

1. Mekano istucite slatko vrhnje i stavite ga u hladnjak dok vam ne zatreba.
2. U samostojeći mikser stavite krem sir, i miksajte ga na maloj brzini.
3. Dodajte kiselo vrhnje i nastavite miksati.
4. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Ako želite koristiti želatinu u prahu, stavite istu količinu želatine, dodajte četiri puta više hladne vode i dobro promiješajte.
5. Stavite sok limuna i šećer u lonac i zagrijte do vrenja. Maknite s vatre i dodajte namočenu i iscijeđenu želatinu. Miješajte dok se želatina ne otopi.
6. Dodajte mješavinu soka od limuna, šećera i želatine u smjesu krem sira i kiselog vrhnja, i dobro izmiksajte.
7. Na kraju umiješajte lagano tučeno slatko vrhnje.
8. Izlijte smjesu u silikonske kalupe i zamrznite na nekoliko sati.
9. Za podlogu od keksa sameljite kekse, dodajte im otopljeni maslac i dobro promiješajte. Obložite lim za pečenje prozirnom folijom i utisnite malo smjese u rezač za kekse u obliku srca. Uklonite rezač i ponovite postupak dok ne dobijete 8 keksa. Pazite da napravite isti broj keksa kao što imate moussea od krem sira Pecite kekse na 180°C otprilike 5-7 minuta. Izvadite ih iz pećnice i ostavite da se ohlade.
10. Za umak od malina izblendajte maline i procijedite ih. Uzmite oko 2 jušne žlice pirea od malina i izmiješajte s kukuruznim škrobom. Preostali pire od malina skuhajte sa šećerom dok smjesa ne proključa. Dodajte joj otopljeni kukuruzni škrob i kuhajte još nekoliko minuta. Ostavite umak da se ohladi.
11. Da biste složili srca stavite jedan keks u obliku srca na tanjur. Izvadite jedan mousse od krem sira iz silikonskog kalupa (treba biti potpuno zamrznut), i stavite ga na podlogu od keksa. Ostavite mousse otprilike pola sata na sobnoj temperaturi da se odmrzne.
12. Istisnite umak od malina preko moussea i odmah poslužite.