

Cheesecake od Kokosa Bez Pečenja

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 0 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Podloga od keksa:

- Graham keksi, mljeveni 85g
- Tostirani bademi, mljeveni 30g
- Maslac, otopljeni 50g

Mousse od krem sira i kokosa:

- Krem sir 340g
- Kokosovo mlijeko (punomasno) 250g
- Naribani kokos 15g
- Šećer 85g
- Želatina 6g (3.5 listića)
- Liker od kokosa 10g
- Slatko vrhnje 35% 250g

Tartufi od bijele čokolade i kokosa:

- Bijela čokolada 150g
- Kokosovo mlijeko 55g
- Naribani kokos 15g
- Naribani kokos za oblaganje

Ukrašavanje:

- Naribani kokos
- Crveni ribiz

Upute

1. Da biste napravili podlogu od keksa, stavite mljevene graham kekse u zdjelu, dodajte tostirane mljevene bademe i promiješajte pjenjačom. Dodajte otopljeni maslac i dobro promiješajte silikonskom špatulom. Obložite okrugli kalup promjera 16cm acetatnom trakom. Prebacite smjesu u kalup i zagladite je stražnjom stranom žlice. Zatim ću sve stavite u hladnjak da se stisne.
2. Da biste napravili mousse od krem sira i kokosa stavite kokosovo mlijeko u stakleni vrč, dodajte naribani kokos i promiješajte. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Pokrijte vruću smjesu prozirnom folijom i ostavite na radnoj površini otprilike pola sata. Namočite želatinu u hladnoj vodi. Čim želatina omekša izvadite je i iscijedite. Pripremite 150g procijeđenog kokosovog mlijeka, dodajte mu šećer i promiješajte. Zagrijte smjesu u mikrovalnoj pećnici. Vrućem mlijeku dodajte namočenu želatinu i miješajte dok se ne otopi.
3. Stavite krem sir u zdjelu, i izmiješajte ga silikonskom špatulom dok ne omekša. Postupno mu dodajte smjesu kokosovog mlijeka i želatine i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Zatim dodajte liker od kokosa i izmiješajte.
4. Miksajte slatko vrhnje u samostojećem mikseru dok ne postane mekano tučeno. Dodajte tučeno slatko vrhnje u smjesu krem sira i miješajte pjenjačom dok se smjesa ne ujednači. Prebacite mousse u kalup tako da ga napunite do vrha. Protresite kalup kako bi se mousse ravnomjerno rasporedio. Ukoliko je potrebno, uklonite višak mousea i zagladite vrh špatulom. Pospite naribani kokos na vrh mousea i sve stavite u zamrzivač da se stisne.
5. Da biste napravili ganache od kokosa otopite bijelu čokoladu u mikrovalnoj pećnici s pola snage i dodajte joj zagrijano kokosovo mlijeko. Miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane ujednačena. Dodajte naribani kokos i dobro promiješajte.
6. Stavite ganache u dresir vrećicu bez nastavka i njime napunite silikonski kalup u obliku malih polukugli. Stavite kalup u zamrzivač da se stisne. Kada se ganache stisne spajajte dvije po dvije polukugle i napravite kugle. Zatim ih uvaljajte u naribani kokos. Ukrasite cheesecake crvenim ribizom i tartufima od bijele čokolade i kokosa. Vaš slasni cheesecake od kokosa bez pečenja je gotov! U slast!