



Sirovi čizkejk

za kalup od 18 cm

Kora:

- 150 g sirovog badema
- 150 g urmi, bez koštica
- prstohvat soli

Fil:

- 400 g sirovog indijskog oraha
- 2 limuna
- 150 ml kokosovog ulja
- 150 ml meda
- 1 štapić vanile
- 100 g malina

Priprema:

Veće pre potopite indijski orah sa duplo više vode i ostavite da odstoji. Maline odmrznite ako koristite smrznute. Pripremite kalup prečnika 18 cm, dno mu obložite papirom za pečenje ako planirate da ga vadite iz kalupa. U multipraktiku usitnite bademe i urme sa prstohvatom soli. Masa treba da bude lepljiva i da drži oblik. Popunite dno kalupa i stavite u frižider.

Maline usitnite štapnim mikserom. Indijski orah koji je odstojao preko noći u vodi procedite, properite, pa prosušite. Ubacite u blender, dodajte med, kokosovo ulje, sastrugana zrna vanile iz štapića i sok od limuna. Masu izmiksajte dok ne dobijete homogenu smesu. Ako ide malo teže, dodajte vrlo malo vode,

tek da pokrenete stvar. Podelite masu na dva dela, pa u jedan dodajte maline. Sipajte beli deo preko kore u kalup, stavite u zamrzivač na oko pola sata, da se malo stegne, pa sipajte deo sa malinama. Ostavite u frižider, najbolje preko noći.

Pre služenja dekorišite sa pistaćima i kokosom.

Tips&tricks:

Ako vam se žuri, možete indijski orah preliti sa ključalom vodom i ostaviti oko pola sata da odstoji. Mada, varijanta sa dužim stajanjem preko noći daje bolje rezultate, fil je kremastiji. Rustičnija tekstura na mojoj torti je zato što sam koristila brži metod sa ključalom vodom. Ukus je isti :)

Da bi fil bio baš kremast, potreban vam je dobar multipraktik ili blender. Sa dobrim aparatom ćete verovatno to uraditi iz prvog puta, dok sa lošijim ćete morati više puta da ga palite i gasite i stružete masu sa ivica posude. U slučaju da se masa teško sjedinjuje, dodajte vrlo malo vode.

Ako kupujete robu u rinfuzu, najbolje je da prvo probate koštunjavo voće, u slučaju da je užeglo, kako torta ne bi poprimila taj ukus. I koristite što kvalitetnije urme.