

# *izkejk sa bundevom i karamel sosom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Karamel sos:**

- **1/2 šoljepunomasne pavlake**
- **2 šoljesmedjeg šecera**
- **8 kašikaslanog putera**
- **1 kašicicavanila ekstrakta**
- **prstohvatsoli**

### **Fil:**

- **1 kg bundeve**
- **1,5 šolja šecera**
- **1 kašicica cimetra**
- **1/2 kašicica edjumbira u prahu**
- **1/4 kašicice oraščica u prahu**
- **1/4 kašicice karafilica u prahu**
- **1/2 kašicica soli**
- **1 šolja punomasne pavlake**
- **400 g krem sira**
- **5 velikih jaja, na sobnoj temperaturi**

## Kora:

- **5 kašikaneslanog**, istopljenog putera
- **220 g**iskvita
- **1/4 šolješecera**

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Kora: Predgrejemo rernu na 165 stepeni C. Srebrnom folijom obmotamo okrugli pleh za pecenje nekoliko puta. Pleh sa dnom koje se vadi, precnika 23 cm. Peh poprskamo uljem. Izmrivimo sitno biskvite u blenderu i dodamo puter pa izblendamo još malo. Pritisnemo npr cašom u pleh i izravnamo. Pecemo oko 15 minuta. Ostavimo da se hlađi pa u meuvremenu pripremimo.

U šerpu stavimo pire od bundeve, cimet, djumbir, so, orašcic, karanfilic i šecer. Na niskoj temperaturi mešamo dok ne dobijemo sasvim glatku masu. Sipamo u ciniju za miksanje i na maloj brzini dodajemo po malo krem sira i pavlake, dok sve ne utrošimo i sve je dobro sjedinjeno. Stavimo pleh u posudu u koju cemo sipati vruću vodu, toliko da bude do polovine našeg pleha. Sipamo fil i pecemo 1,5 sat. Ako je kolac još nepecen kad prodrmamo malo tempsiju i on se pomera onda nije gotov. Ostavimo još 10tak minuta pa ponovo proverimo Kad je cizkejk pecen, PAŽLJIVO ga izvadimo sve sa posudom u kojoj je bio u vodi i ostavimo da se hlađi oko 45 minuta dok je voda u posudi topla. Sa oštrim nožem prodjemo oko ivice cizkejka. Posle ovog vremena izvadimo pleh i uklonimo foliju, ostavimo još oko 3 sata da se hlađi. Prekrijemo vrh plasticnom folijom i ostavimo u frižideru, najmanje 4 sata ili preko noci. Kad se potpuno ohladio, pažljivo izvadimo iz pleha. Služimo sa karamel sosom.

Karamel sos: Sipamo u šerpu šecer, pavlaku i so i pustimo da provri, na srednjoj temperaturi. Dodajemo puter i stalno mešajući kuvamo 5 do 7 minuta. Sklonimo sa šporeta i uspemo vanilu. Ostavimo da se hlađi oko 5 minuta pa sipamo u teglicu koju dobro zatvorimo i ostavimo u frižider do upotrebe.

Kolac lepo izgleda na stolu kad se prelije karamel sosom.

## Savet

Izkejk ima ih mali milion vrsta. I ja sam ve pravila razne: obine, neobine, peene , nepeene i svakojake. Ovaj sa bundevom sada pravim prvi put. Meni se krajnji ukus jako dopao. Ide odlino uz karamel sos