

Peceni cizkejk



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 350 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g šecera
- 2 jajeta
- 2-3 kašike mleka
- 125 g putera

Za nadev:

- 1 kg neslanog sira
- 2 dl kisele pavlake
- 2 žumanceta
- 6 jaja
- 250 g šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- 1 limun-korica

i još:

- 100 g šlaga

Priprema

Izmrviti rukama brašno i puter, dodati jaja, šećer, malo mleka, prašak za pecivo i zamesiti testo. Ostaviti sat vremena u frižideru. Okrugli pleh sa skidajućom stranicom obložiti masnim papirom. I donju stranicu i bocnu. Rukama rasporediti testo po dnu i po stranici na nekih 8 cm visine.

Umutiti penasto neslani sir sa šećerom, vanil šećerom i rendanom linunovom koricom. Dodati 2 žumanceta i nastaviti mucenje. Umutiti penasto 6 jaja i postepeno spojiti laganim mešanjem sa sirom. Sipati smesu preko testa i peci 10 minuta na 250 stepeni, a zatim sat i po na 120 stepeni.

U šerpu dodati iseckane jagode i šećer. Kuvati 10-ak minuta dok se voće ne skuva. Razmutiti u 1 dl vode puding i želatinu. Ukuvati u voće kratko. Voće kuvajte par sati nakon što vam se kolac ohladi i stisne par sati na sobnoj temperaturi.

Dekorirate šlagom narednog dana.

Savet