

izkejk sa aronijom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **250** gkekса
- **90** gmaslaca

Za krem:

- **400** garonije
- **400** gsirnog namaza
- **300** gmilerama
- **250** gšecera
- 2jajeta
- 2žumanjca
- **60** ggustina (škrobno brašno)
- **1** dlvode

Za preliv:

- **300** gmilerama
- **50** gšecera

Priprema

Kad vidim kolac sa sirom ne mogu odoleti, a da ga i ja ne napravim. Nešto sam izmenila i dobila ovaj savršeni cizkejk. Podloga: Kekse usitnite i pomešajte sa rastopljenim maslacem. Dno kalupa za tortu (sa odvojivim

ivicama), precnika 26 cm obložite pek papirom i cvrsto utisnite smesu keksa i maslaca na dno kalupa. Poravnajte. Zapecite podlogu u prethodno zagrejanoj rerni, pet minuta na 200°C. Izvadite i ostavite da se hlađe. Smanjite temperaturu pecnice na 175°C. Krem od sira: Odvojite malo aronije ostavite ih za dekoraciju torte. Ostatak kratko prokuvajte sa 1 dl vode. Mikserom mešajte sirni namaz, mileram i šećer dok se šećer ne rastopi. Dodajte skrobno brašno, jedno po jedno jaje i isto tako žumanca. Na kraju umiksajte kuwanu aroniju. Izlite smesu preko podloge od keksa i pecite 45 minuta na 175°C. Peliv: Miksajte šećer i mileram dok se šećer ne otopi. Dodajte malo soka od aronije (iscedite rukama). Nakon 45 minuta pecenja cizkejk ce vam još uvek biti lagano lelujav u sredini i verovatno ce se malo naduti, ali bez brige - tako i treba da bude. Na cizkejk stavite preliv, poravnajte ga i vratite sve u rernu. Ugasite rernu. Neka cizkejk stoji još 10-15 minuta. Izvadite ga iz rerne, ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi i onda ga stavite u frižider da prenoci. Dekorišite ostavljenom aronijom kao i listicima nane. Originalan recept je sa aronijom i borovnicama, kako ga je Julija radila, ako vam se dopada ta kombinacija slobodno se upustite u pravljenje ove divne slastice.

Savet