

## **Baskijski zagoreo ?izkejk**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krem sira (ja sam koristila Filadelfiju)
- **7** jaja
- **1, 3/4** šoljesitnog šecera
- **2** šoljepunomasne pavlake
- **3/4** šoljebrašna

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 220 stepeni C. Okruglu tepsiju precnika 23 cm, sa dnom koje se vadi, prekrijemo pek papirom tako da papir bude iznad tepsije oko 5 cm. Sa mikserom umutimo krem sir i šecer dok dobijemo finu glatku smesu. Dodajemo jaja, jedno po jedno dok se i ona ne sjedine sa smesom. S vremena na vreme špatulom skidamo smesu sa zidova cinije. Kao poslednje umešamo brašno.

Sipamo u pleh i pecemo 50 do 60 minuta u sredini rerne, dok vrh ne dobije baš tamnu boju (kao da je zagoreo). ?izkejk ce biti cvrst. Ostavimo da se potpuno ohladi.

Ovako.

### **Savet**

Ozbijno nas uhvati panika kad nam zagori nešto. E ovde treba da vas uhvati, ako ne zagori. Baskijski kola?, ?iji recept ima kafi? La Vina u San Sebastijanu, u kome ga je probala jedna novinarka, nisu hteli da joj daju recept, ipak je provaljen, pa sad možemo i mi bez brige napraviti Baskijski zagoreo ?izkejk. Interesantno je da kada je zamolila da joj kažu bar koji sir su koristili, vlasnik je promprljao: ilideliya. Verovatno neki lokalni proizvođa? koji ga snabdeva, pomislila je i zamolila je da joj napišu ime. Zaprepastila se kad su napisali: Filadelfia. Ako ste još skepti?ni onda vam mogu re?i da ja nisam više, ali tek pošto sam ga napravila. Možda ?u slede?i put samo malo manje puta da otvaram rernu i mašem glavom. ?lzkejk je fantasti?an.