

# Baskijski zagoreo izkejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kgkrem sira** (ja sam koristila Filadelfiju)
- **7jaja**
- **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 šefer dok dobijemo finu glatku smesu. Dodajemo jaja, jedno po jedno dok se i ona ne sjedine sa smesom. S vremenom 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 promprljaо: ilidelija. Verovatno neki lokalni proizvodja koji ga snabdeva, pomislila je i zamolila je da joj napišu ime. Zaprepastila se kad su napisali: Filadelfia. Ako ste još skeptini onda vam mogu rei da ja nisam više, ali tek pošto sam ga napravila. Možda u sledei put samo malo manje puta da otvaram rernu i mašem glavom. Izkejk je fantastian.