

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.