

izkejk sa bundevomi karamel sosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Karamel sos:

- **1/2 šolj**epunomasne pavlake
- **2 šolj**esmedjeg šecera
- **8 kašika**slanog putera
- **1 kašicica**vanila ekstrakta
- **prstohvatsoli**

Fil:

- **1 kg**bundeve
- **1,5 šolja**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **1/2 kašicice**djumbira u prahu
- **1/4 kašicice**oraščica u prahu
- **1/4 kašicice**karanfilica u prahu
- **1/2 kašicice**soli
- **1 šolja**punomasne pavlake
- **400 g**krem sira
- **5**velikih jaja, na sobnoj temperaturi

Kora:

- 5 **kašika** neslanog, istopljenog putera
- 220 g biskvita
- 1/4 šolje šećera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kora: Predgrejemo rernu na 165 stepeni C. Srebrnom folijom obmotamo okrugli pleh za pečenje nekoliko puta. Pleh sa dnom koje se vadi, precnika 23 cm. Peh poprskamo uljem. Izmravimo sitno biskvite u blenderu i dodamo puter pa izblendamo još malo. Pritisnemo npr čašom u pleh i izravnamo. Pecemo oko 15 minuta. Ostavimo da se hladi pa u međuvremenu pripremimo.

U šerpu stavimo pire od bundeve, cimet, đumbir, so, oraščić, karanfilić i šećer. Na niskoj temperaturi mešamo dok ne dobijemo sasvim glatku masu. Sipamo u činiju za miksanje i na maloj brzini dodajemo po malo krem sira i pavlake, dok sve ne utrošimo i sve je dobro sjedinjeno. Stavimo pleh u posudu u koju ćemo sipati vruću vodu, toliko da bude do polovine našeg pleha. Sipamo fil i pecemo 1,5 sat. Ako je kolac još nepečen kad prodrmajemo malo tepsiju i on se pomera onda nije gotov. Ostavimo još 10tak minuta pa ponovo proverimo. Kad je čizkejk pečen, PAŽLJIVO ga izvadimo sve sa posudom u kojoj je bio u vodi i ostavimo da se hladi oko 45 minuta dok je voda u posudi topla. Sa oštrom nožem prodjemo oko ivice čizkejke. Posle ovog vremena izvadimo pleh i uklonimo foliju, ostavimo još oko 3 sata da se hladi. Prekrijemo vrh plastikom folijom i ostavimo u frižideru, najmanje 4 sata ili preko noći. Kad se potpuno ohladio, pažljivo izvadimo iz pleha. Služimo sa karamel sosom.

Karamel sos: Sipamo u šerpu šećer, pavlaku i so i pustimo da provri, na srednjoj temperaturi. Dodajemo puter i stalno mešajući kuvamo 5 do 7 minuta. Sklonimo sa šporeta i uspemo vanilu. Ostavimo da se hladi oko 5 minuta pa sipamo u teglicu koju dobro zatvorimo i ostavimo u frižider do upotrebe.

Kolac lepo izgleda na stolu kad se prelije karamel sosom.

Savet

izkejk ima ih mali milion vrsta. I ja sam ve pravila razne: obine, neobine, peene , nepeene i svakojake. Ovaj sa bundevom sada pravim prvi put. Meni se krajnji ukus jako dopao. Ide odlično uz karamel sos