

Peceni cizkejk



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **350** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **150** gšecera
- 2jajeta
- **2-3** kašikemleka
- **125** gputera

Za nadev:

- **1** kgneslanog sira
- **2** dlkisele pavlake
- 2žumanceta
- 6jaja
- **250** gšecera
- **3** kesicevanilin šecera
- **1** limun-korica

i još:

- **100** gšлага

Priprema

Izmrviti rukama brašno i puter, dodati jaja, šecer, malo mleka, prašak za pecivo i zamesiti testo. Ostaviti sat vremena u frižideru. Okrugli pleh sa skidajucom stranicom obložiti masnim papirom. I donju stranicu i bocnu. Rukama rasporediti testo po dnu i po stranici na nekih 8 cm visine.

Umutiti penasto neslani sir sa šecerom, vanil šecerom i rendanom linunovom koricom. Dodati 2 žumanceta i nastaviti mucenje. Umutiti penasto 6 jaja i postepeno spojiti laganim mešanjem sa sirom. Sipati smesu preko testa i peci 10 minuta na 250 stepeni, a zatim sat i po na 120 stepeni.

U šerpu dodati iseckane jagode i šecer. Kuvati 10-ak minuta dok se voce ne skuva. Razmutiti u 1 dl vode puding i želatinu. Ukuvati u voce kratko. Voce kuvajte par sati nakon što vam se kolac ohladi i stisne par sati na sobnoj temperaturi.

Dekorisite šlagom narednog dana.

Savet