

Peceni Plazma cizkejk



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** mlevene plazme
- **75 g** putera
- **600 g**ala kajmaka
- **300 g** grckog jogurta
- **90 g** šecera
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kašice** soli
- **200 g** mlevene plazme
- **4** jajeta
- **200 ml** slatke pavlake
- **30 g** mlevene plazme
- **50 g** mlečne čokolade

Priprema

Rernu zagrejte na 180 stepeni. Kalup za tortu precnika 21 cm sa odvojivim dnom obložite papirom za pecenje. U jednoj posudi izmešajte mlevenu plazmu i istopljen puter pa dobijenu smesu utisnite u dno kalupa.

U posudi za mucenje izmiksujte ala kajmak, grcki jogurt i šecer, pa dodajte brašno, so i mlevenu plazmu i sve sjedinite. Smanjite brzinu miksera pa dodajte jedno po jedno jaje. Dobijenom smesom prekrijte koru od mlevene plazme i stavite 45-50 minuta.

Kad se cizkejk ispece, izvadite ga iz rerne i ostavite da se ohladi do sobne temperature, a zatim ga prebacite u frižider i ostavite preko noci.

Umutiti slatku pavlaku, dodati malo plazme i malo rendane mlečne cokolade, pa njome dekorisite cizkejk pre posluživanja.

Savet

Slobodno stavite više istopljenog putera u mlevenu plazmu za koru. Pecite malo kraće, ako pećete 45 minuta, biće pečenije prilično.