

izkejk sa aronijom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- 250 gkeksa
- 90 gmaslaca

Za krem:

- 400 garonije
- 400 gsirnog namaza
- 300 gmilerama
- 250 gšecera
- 2 jajeta
- 2 žumanjca
- 60 ggustina (škrobno brašno)
- 1 dl vode

Za preliv:

- 300 gmilerama
- 50 gšecera

Priprema

Kad vidim kolac sa sirom ne mogu odoleti, a da ga i ja ne napravim. Nešto sam izmenila i dobila ovaj savršeni cizkejk. Podloga: Kekse usitnite i pomešajte sa rastopljenim maslacem. Dno kalupa za tortu (sa odvojivim

ivicama), precnika 26 cm obložite pek papirom i cvrsto utisnite smesu keksa i maslaca na dno kalupa. Poravnajte. Zapecite podlogu u prethodno zagrejanj rerni, pet minuta na 200°C. Izvadite i ostavite da se hladi. Smanjite temperaturu pecnice na 175°C. Krem od sira: Odvojite malo aronije ostavite ih za dekoraciju torte. Ostatak kratko prokuvajte sa 1 dl vode. Mikserom mešajte sirni namaz, mileram i šecer dok se šecer ne rastopi. Dodajte skrobno brašno, jedno po jedno jaje i isto tako žumanca. Na kraju umiksajte kuvanu aroniju. Izlite smesu preko podloge od keksa i pecite 45 minuta na 175°C. Peliv: Miksajte šecer i mileram dok se šecer ne otopi. Dodajte malo soka od aronije (iscedite rukama). Nakon 45 minuta pecenja cizkejk ce vam još uvek biti lagano lelujav u sredini i verovatno ce se malo naduti, ali bez brige - tako i treba da bude. Na cizkejk stavite preliv, poravnajte ga i vratite sve u rernu. Ugasite rernu. Neka cizkejk stoji još 10-15 minuta. Izvadite ga iz rerne, ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi i onda ga stavite u frižider da prenoci. Dekorishite ostavljenom aronijom kao i listicima nane. Originalan recept je sa aronijom i borovnicama, kako ga je Julija radila, ako vam se dopada ta kombinacija slobodno se upustite u pravljenje ove divne slastice.

Savet