

izkejk sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Pire od jabuka:

- **600** gocišcenih jabuka
- **6 kašikašecera**
- **sok od 1/2**limuna
- **1**štapić cimeta
- **50 ml**vode

Kora:

- **210** gmlevenog integralnog keksa
- **50** gmlevenih oraha
- **100** gputera
- **1 kašicicaruma**
- **1 kašicicamlevenog cimeta**
- **50 ml**soka od jabuka ili pomorandže

Nadev:

- **10 uvršnih kašika**pirea od jabuka
- **400** gela sira
- **1**šecer sa ukusom cimeta

- **100 g** kristal šećera
- **4 kašike** kisele pavlake 20% mlecne masti
- **2 kašike** mekog brašna
- **1** jaje

Preliv od jabuka:

- **4** jabuke
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** putera
- **1 kašičica** mlevenog cimeta

I još:

- **po želji** karamel preliva

Priprema

Prvo napraviti pire od jabuka, kako bi se prohladio. Očišćene jabuke (koristila sam zlatni delišes), iseci na kockice, pomešati ih sa šećerom, vodom i sokom od limuna, dodati štapic cimeta i kuvati na slabijoj temperaturi, uz stalno mešanje, dok se ne pretvore u kašu. Štapic cimeta izvaditi, pa ispasirati jabuke gnjecilicom za krompir, tako da smesa bude bez grudvica.

Mleveni keks sjediniti sa orasima, puterom sobne temperature, rumom, sokom i cimetom u kompaktnu masu. Na dno četvrtastog kalupa kome se otvaraju stanice, dimenzija 28x18 cm staviti smesu od keksa, pritisnuti je prstima i poravnati. Rernu zagrejati na 180 stepeni C i peci koru 10 minuta.

Za nadev izmešati sastojke, jaje dodati na kraju, izmiksati na najmanjoj brzini i staviti preko kore. Vratiti u rernu i peci oko 50 minuta na 180 stepeni.

U šerpu staviti šećer i puter, pa kada se otope dodati oljuštene i na kockice isecene jabuke. Dinstati ih 10-ak minuta. Peceni cizkejk izvaditi iz rerne, pojačati temperaturu na 220 stepeni C, staviti preko jabuke i vratiti u rernu na još 10 do 15 minuta.

Gotov cizkejk ostaviti u kalupu da se prohladi prvo na sobnoj temperaturi, pa u frižideru bar 4-5 sati. Pre skidanja obruca, potrebno je prvo nožem blago odvojiti cizkejk od ivica. Iseci na parcad i poslužiti. Po želji, svako parce možete preliti karamel prelivom.

Savet