

Plazma cheesecake sa bundevom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** Mlevene Plazme
- **125 g** maslaca
- **50 g** šecera

Fil:

- **1 kg** krem sira
- **400 g** pirea od bundeve
- **150 g** šecera
- **4** jajeta
- **30 g** brašna
- **5 g** cimeta

Priprema

U ciniju stavimo Mlevenu Plazmu, šecer u prahu i smesu rukom promešamo. Zatim ovoj smesi dodamo prethodno otopljeni maslac i nastavimo sa mešanjem dok ne postane ujednacena.

Smesu za koranicu prebacimo u okrugli kalup precnika 26cm. Rukom lepo oblikujemo koranicu i ostavimo da otstoji 10-15 minuta u zamrzivacu.

U ciniju za mucenje dodamo krem sir i šecer. Smesu umutimo mikserom dok se šecer otopi. Dodajmo jedno po jedno jaje i neprestano mutimo.

Zatim dodajemo prethodno pripremljen pire od bundeve i nastavimo sa mucenjem.

Smanjimo brzinu mucenja i dodajemo brašno i cimet. Natasvimo sa mucenjem dok se sve lepo ne sjedini.

Fil sipamo u kalup i špatupom poravnamo površinu.

Pecemo u prethodno zagrejanu rernu na 160C oko 70-80 minuta.

Ostavimo da se cheesecake dobro ohladi i dekorišemo po želji karamel sosom i cimetom.

Savet

Uživajte u predivnom spoju bundeve i cimeta.