

# **Zapečeni mini cizkejk**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- **120 g** mlevenog keksa
- **40 g** šecera
- **50 g** putera (otopljenog)

### **Za fil:**

- **450 g** krem sira
- **80 g** kisele pavlake
- **100 g** šecera u prahu
- **5 ml**arome vanile
- **2**jajeta

### **Za dekoraciju:**

- **100 g** džema od jagoda
- **100 ml**slatke pavlake
- **1/2** kašicice crvene boje za kolace

## **Priprema**

Podloga: Zagrejati rernu na 160°C. Kalup za mafine obložiti papirnim ili silikonskim korpicama i ostaviti po strani. U manjoj posudi pomešati mleveni keks sa kristal šecerom, zatim dodati otopljeni maslac i mešati kašikom dok se svi sastojci ne sjedine. Ravnomerno rasporediti mešavinu maslaca i keksa u svih 12 kalupa

(otprilike 1 i po supena kašika za svaku korpicu), potom blago poravnati i peci u prethodno zagrejanoj rerni 5 minuta. Izvaditi iz rerne i pripremiti fil.

**Fil:** Žicom umutiti krem sir sa kiselom pavlakom, dodati polovinu šecera u prahu i mešati, zatim dodati ostatak šecera i vanilin ekstrakt. Na samom kraju dodati jedno po jedno jaje i mešati dok masa ne postane kompaktna. Ravnomerno rasporediti fil u svih 12 korpica puneci do vrha. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 160°C oko 25 min u zavisnosti od jacine rerne. Izvaditi kalup iz rerne i ostaviti kolacice u kalupu dok se potpuno ne ohlade (najmanje 1h). Korpice staviti u frižider na 3 h da se potpuno ohlade.

Džem od jagoda sipati u dresing vrecu bez nastavka, samo odsecite dno vrece. Napraviti krug na sredini svakog kolacica tako da ivice ostanu prazne.

Umutiti slatku pavlaku, zatim je rasporediti u 3 jednakе cinijice. Pomešati crvenu gel boju sa slatkom pavlakom, napraviti 2 nijanse: crvenu i roze a u trecoj ciniji ostaviti slatku pavlaku takvu kakva jeste. Rasporediti sve tri boje na parcetu plasticne folije, zatim urolajte foliju, zatvorite levi i desni kraj pa desni kraj odsecite makazama.

Tako pripremljenu slatku pavlaku ubaciti u dresing vrecu sa nastavkom i ukrasiti po želji.

Zapečeni mini ciz je spremam za goste.

## Savet

Džem od jagoda možete zameniti nekim drugim po želji.