

Njujorški cizkejk sa prelivom od borovnica i kupina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **75** gputera
- **225** gposnog lomljenog keksa
- **350** grikota sira
- **350** gkrem sira
- **200** mlsveže pavlake
- **350** gkristal šecera
- **45** mlekstrakta vanile
- **2**limuna (rendana kora i sok)
- **3**ulupana jajeta
- **15** gkukuruznog brašna
- **100** gkupina
- **15 - 30** mlbistrog meda
- **5** mlCointreau likera od pomorandže
- **150** gborovnica

Priprema

Zagrejati pecnicu (rernu) na 140 C ili 300 F ili ako je na gas okrenuti na 2. Blago nauljiti okrugli pleh precnika 20cm. U tiganju sa dugom drškom otopiti puter i u to ubaciti keks i mešati dok se sve ne sjedini. Sipati smešu u pleh i lepo rasporediti po plehu. Ohladiti.

Staviti rikota sir, krem sir, svežu pavlaku i kristal šećer u posudu, staviti i podesti K- mutilicu na približno minimalnu brzinu, (**model miksera KMX80 ili KMX51**), da bi miksao približno 1 minut dok se smeša ne sjedini.

Ubaciti ekstrakt vanile, limunovu koru i sok, jaja i kukuruzno brašno, mutiti K - mutilicom minimalnom brzinom 1 minut, (**model miksera KMX80 ili KMX51**), onda povećati brzinu na 1 i mutiti 1 minut, dok se sve dobro ne sjedini. Sipati kolac u pleh i peci 2 sata. Isključiti rernu i pustiti da se cizkejk totalno ohladi u isključenoj rerni. Ostaviti da prenoci.

Napraviti glazuru (preliv) odvojeno, a zatim ga preliti preko kolaca. Glazura: Staviti kupine u ciniju, bistri med, Cointreau i borovnice. Sve zajedno pomešati i preliti kolac.

Savet