

Novozelandski čizkejk sa kivijem

Napisao Aleksandar Stanišić



Za koru

1 1/2 šoljica mrvica od integralnog keksa
1/4 šoljice šećera
6 kašika topljenog maslaca

Za kolač

300g krem-sira
1/4 kašičice soli
1 kašičica ekstrakta vanile
4 velika jajeta, blago umučena
1 šoljica šećera

Za preliv

1 šoljica pavlake
1/2 kašičice ekstrakta vanile
2 kivija, oljuštena i naseckana na kolutiće
2 kašike mleka
3 kašike šećera u prahu

Novozelandski čizkejk sa kivijem

Napisao Aleksandar Stanišić

Zagrejte rernu na 175 stepeni. U posudu stavite mrvljeni keks, maslac i šećer. Dobro sjedinite. Namastite posudu za pečenje, pa prekrijte dno smesom za koricu i dobro nabijte.

Pecite 10 minuta u zagrejanom pećnici. Ostavite da se ohladi.

U velikoj posudi umutite krem-sir, mleko, so i vanilu dok se dobro ne sjedine. Dodajte šećer i mućena jaja i nastavite da mutite dok se ne dobije gladak krem.

Na rashlađenu koricu sipajte ovu smesu i pecite u prethodno zagrejanom rerni 35 minuta ili dok ne porumeni.

Izvadite i rashladite 10 minuta. Pripremite preliv tako što pomešate pavlaku, šećer i vanilu. Nalijte preliv, pa kolač vratite u rernu na još 15 minuta. Dobro ohladite i stavite u frižider da se stegne. Pre nego što poslužite, ukasite kolač seckanim kivijem.