

# Njujorški čizkejk

## Za 8 osoba

900 g sirnog namaza (krem sira)  
200 g pavlake  
3 cela jaja  
1 žumance  
200 g šećera  
3 kašike brašna  
kora od limete ili limuna

## Kora za kolač

300 g keksa (od integralnih žitarica)  
125 g margarina

## Sos od voća

300 g smrznutog voća  
3 kašike kristal šećera  
nekoliko kašika vode

## Način pripreme

1. Izmrviti keks i pomešati ga sa margarinom. Posudu za pečenje obložiti alu folijom i u njoj formirati podlogu od keksa i margarina. Staviti je u frižider na deset minuta da se stegne.
2. U drugoj posudi sjediniti krem sir, pavlaku i šećer. Sve to umutiti mikserom, zatim dodavati jaja, jedno po jedno, i žumance. Dodati rendanu koru od limete ili limuna i 3 kašike brašna. Umutiti i presuti u posudu za pečenje (u kojoj je formirana podloga od keksa i margarina).
3. Pleh staviti u nešto širu posudu sa vodom i tako ih staviti u rernu na 180 stepeni na 70 minuta.
4. Po pečenju rashladiti kolač i staviti ga u frižider da se stegne.
5. Smrznuto voće, šećer i malo vode prokuvati u šerpici. Serviran kolač preliteri sosom od voća.