

# Pečeni New York cheesecake sa kozijim krem sirom i pačijim jajima

## Kora

450 g keksa od spelte s maslacem  
100 g šećera u prahu  
100 g organskog mleka  
100 g margarina s maslacem  
1 kašičica karamel-vanile

## Fil

625 g krem sira  
225 g kozijeg krem sira  
120 g kisele pavlake  
400 g šećera u prahu  
100 g pšeničnog brašna tip 550  
4 pačija jaja  
1 kašika agava sirupa  
1 limun  
20 ml vanila ekstrakta

## Premaz

voćni namaz od jagoda

## Dekoracija

sveža nana  
miks svežeg bobičastog voća

## Način pripreme

**Kora:** U mleko dodati margarin s maslacem i zagrevati dok se ne otopi. Dodati mleveni keks pomešan sa šećerom u prahu i karamel-vanilu.

Pripremljenu masu ravnomerno rasporediti u kalup za pečenje, prekrivajući dno i mali deo ivice. Viljuškom napraviti rupice u kori da se ne bi podigla tokom pečenja.

Ostaviti u zamrzivaču na 3-4 minuta, da se kora stegne. Peći ohlađenu koru na 190°C 10 minuta. Ostaviti da se ohladi.

**Fil:** U posudu staviti krem sir i koziji krem sir, dobro sjediniti. Dodati rendanu koru limuna i šećer u prahu, mešati dok se ne sjedini. Dodati jaja, kiselu pavlaku, ekstrakt vanile i agava sirup. Ponovo sve promešati. Na kraju umešati brašno i sve dobro sjediniti. Ostaviti fil u frižider da se ohladi.

Ohlađen fil sipati na ohlađenu koru.

U veliki pleh sipati vodu, a kalup obložiti aluminijskom folijom sa donje

strane. Staviti pleh sa vodom i kalupom u rernu i peći na 160°C 60 minuta.  
Nakon pečenja, ostaviti kolač da se ohladi.  
Ohlađeni kolač premazati voćnim namazom od jagoda i posuti svežim voćem.  
Dekorirati listovima sveže nane.