

Cheesecake Blondies od borovnica

Odlična kombinacija za sve ljubitelje borovnica i ukusa bele čokolade.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Blondies
- 3 jaja
- 100 ml ulja
- 50 ml vode + 2 kašike vode
- 150 g krem sira
- 30 g šećera + 1 kašika šećera
- 150 g borovnica svežih

- 1 Pripremite Blondies prema uputstvu sa pakovanja: u posudu za mućenje sipati sadržaj kesice, dodati 2 jajeta, 100 ml ulja i 50 ml vode. Mikserom mutiti dok se ne dobije glatko testo pa ostavite po strani.
- 2 U drugoj posudi umutite mikserom krem sir i 30g šećera pa dodajte jaje i dobro sjedinite smesu i konačno dodajte 1/3 Blondies smese i pomešajte spatulom.
- 3 U manjoj šerpici na šporetu skuvajte borovnice sa kašikom šećera i dve kašike vode dok se ne raskuvaju i omekšaju (5-10min). Ručnim mikserom ih usitnite i izlite oko 2/3 smese u smesu sa krem sirom (ovu 1/3 možete sačuvati kao sos za služenje uz ispečene Blondies i ne morate). Sjedinite smesu i po potrebi dodajte par kašika brašna, ako je smesa retka (trebala bi da bude malo gušća od smese za palačinke).
- 4 Maslacem premažite pleh (dimenzija 25x15cm) pa ga pospite brašnom i izlite smesu sa krem sirom na dno tepsije. Potom pažljivo i ravnomerno izlite smesu sa Blondies smesom preko krem sir smese i sa viljuškom izmešajte blagim potezima ove dve smese, kako bi donja izašla na površinu.
- 5 Pecite u rerni na 170 stepeni oko 40 minuta, primetićete da se ivice odvajaju od pleha kada je pečeno. Ostavite kolač da se ohladi pa ga isecite na kocke i služite uz sos od borovnica.