

## Cheesecake crumble borovnica kocke

Iza ovog dugog englesko/hrvatskog naziva kriju se zanimljive kocke koje povezuju dvije moje najdraže namirnice - sir i borovnice :)

Na Pinterestu sam naišla na super blog nazivom "[Life made simple](#)" koji vodi jedan mladi braćni par i odmah su me zadobili receptima i projektima :)

Ne mogu opisati eksploziju okusa kad zagrizete jednu kockicu ove divote :) Obavezno isprobati!



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

### Sastojci :

#### Punjenje od sira:

400 g krem sira  
200 ml kiselog vrhnja  
125 g šećera  
2 jaja  
pola žličice soli  
1 mahuna vanilije

#### Borovnice:

2 žličice šećera  
2 žličice brašna  
1 žlica svježeg soka od limuna  
1 šalica borovnica

#### Podloga od keksi:

200 g sljevenih keksi po želji  
3 žlice šećera  
50 g maslaca

#### Crumble:

200 g brašna  
2-4 žlice šećera  
80 g hladnog maslaca



**UPUTE:**

Zagrijte pećnicu na 170 stupnjeva. U posudu za pečenje 20\*20 cm stavite papir za pečenje i slobodno ga bude iše da kasnije lakše izvadite van cijeli cheesecake.

Sameljite kekse i rastopite maslac za cheesecake podlogu. Povežite sa šećerom i natiskajte u kalup. Pecite cca 10 minuta i pustite da se ohladi.

Borovnice operite i posušite te ih spojite sa brašnom, sokom od limuna i šećerom

Za crumble izmrviti suhe sastojke sa maslacem da dobite mrvice i komadiće. Ostaviti sa strane.

Ostavite krem sir, vrhnje i jaja sat vremena na sobnoj temperaturi da omekšaju pa da nebude

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

grudica u smjesi za punjenje. Miksajte sir i vrhnje dok se ne spoje pa smanjiti brzinu miksanja i dodati sjemenke vanilije iz mahune, sol i jedno jaje. Miksati dok se ne spoje pa dodati drugo jaje i kratko miksat.



Prelijati mješavinu preko podloge i poravnati. Pažljivo postaviti borovnice, ne preduboko te preko toga nanijeti crumble sastojke.

Peći na 170 stupnjeva cca 40 minuta dok crumble ne dobi zlatanu boju. Cheesecake će se još micati tj. izgledat će kao da je tekući još uvijek ali kasnije kad se ohladi bit će savršen.

Nakon što ste ga izvadili iz pećnice pustite da se ohladi na sobnoj temperaturi barem sat vremena

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

a nakon toga cca 4 sata u hladnjaku.

Rezati na kocke i poslužiti.





Uživajte u produženom vikendu :)

:) Mene ?eka još par slasti?arskih pothvata ovog vikenda ali i puno zabave :)

Ove kocke nosim ekipi na rošilj pa vjerujem da ne?e dugo izdržati :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

*Justcakegirl*