

# Cheesecake blondie s borovnicama

VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min

BROJ PORCIJA

6

## Sastojci

- 170 g maslaca
- 100 g smeđeg šećera
- 50 g bijelog šećera
- 1 jaje + 1 bjelanjak
- 1 žličica arome vanilije
- 200 g brašna
- ½ žličice praška za pecivo

Za nadjev:

- 100 g krem sira
- 1 žumanjak
- 20 g šećera
- ½ žličice arome vanilije
- 50 g borovnica
- 50 g džema od borovnica

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Maslac držite na sobnoj temperaturi dok nije potpuno mekan. Možete ga razmekšati i u mikrovalnoj pećnici, samo ga zagrijavajte u manjim intervalima tako da se skroz ne otopi. Pomiješajte smeđi i bijeli šećer pa im dodajte maslac. Miješajte pjenjačom par minuta pa dodajte 1 jaje i 1 bjelanjak, a žumanjak sačuvajte za nadjev.

Miješajte pjenjačom dok čitava smjesa nije postala svjetlija i kompaktna. Dodajte aromu vanilije i dobro promiješajte.

U brašno dodajte prašak za pecivo te promiješajte ili prosijte. U smjesu s maslacom umiješajte brašno, koristeći se špatulom, dok ne vidite više tragove brašna. Smjesu prebacite u pekač koji ste obložili papirom za pečenje. Krem siru dodajte žumanjak, aromu vanilije i šećer i dobro promiješajte. Po vrhu smjese rasporedite krem sir, džem od borovnice i svježe borovnice pa okomito prođite špatulom par puta kroz pekač tako da se nadjev pomiješa s donjom smjesom.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 35 minuta. Servirajte rashlađeno.

Dobar tek!