

izkejk (pecen) sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** biskvita
- **100 g** istopljenog putera
- **500 g** krem sira
- **500 ml** pavlake
- **4** jaja
- **3 kašičice** vanile
- **50 g** rendane crne čokolade
- **200 g** malina
- **400 g** slatkog kondenzovanog mleka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgej rernu na 160 stepeni C. Kombinuj izmravljen biskvit i puter i sipaj u pleh, malo ga pritisni ravnomerno. Ostavi u frižideru da se hladi dok spremiš fil.

Sa Mikserom ulupamo krem sir i kondenzovano mleko, u glatku masu. Dodamo jaja, pavlaku (300ml) i vanilu i miksamo dok je penasto.

Sipaj u pleh. Pospi maline odozgo one će same potonuti u smesu. Peci sat i 15 minuta. Ostavi u frižideru dok se sasvim stvrdne.

Dekorišite sa rendanom cokoladom, malinama i umucenim šlagom.

Savet

Volim izkejk, i malo kiselakastog voa u njemu. Ne pravim ga esto, jer je onako baš moan za jesti. Ali kad ga napravim, onda volim da bude peen. Koristila sam moje zamrznute maline vi naravno možete i sveže.