

## **Klasicni cizkejk (nepeceni)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **180 g** petit keksa
- **85 g** maslaca (otopiti)

#### **Za fil:**

- **500 g** krem sira (philadelphija)
- **2x395 g** konzervakondenzovanog slatkog mlijeka
- **200 ml** svježe cjeeni sok od limuna
- **200 g** bijele cokolade

#### **Za ukrašavanje:**

- po potrebi svježe voće

### **Priprema**

Otopljeni maslac i samljeveni keks izmiješati i pokriti dno kalupa za tortu (18 cm). Ostaviti u frižider dok se napravi fil. Krem sir ostaviti da malo omeđani radi lakšeg mucenja..zatim dobro umutiti i dodavati jedno po jedno zaslaeno kondenzirano mlijeko, otopljenu bijelu cokoladu i limunov sok. Sipati dobiveni fil u kalup, preko keksa i ostaviti preko noci da se stegne. Ukrasiti po želji..ja sam napravila šlag od 200 ml slatke pavlake i dodala svježe vože.\*\*Kolac nije puno cvrst, jer nema želetina, pa ako želite da bude baš onako cvrst da se ne mice, slobodno dodajte 1 kašicu želatina, koju otopite sa ito toliko vode, dodate zadnje u fil.

**Savet**