

Cheesecake sa breskavama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **150 g** margarina
- **2 kašike** soka od breskve ili narandže

Fil od sira:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** šecera
- **200 g** krem sira
- **1 kesica** želatina

I još:

- **5** breskvi
- (može i više, zavisi od velicine pleha)

Priprema

Kora: U dublji sud staviti rastopljeni margarin, pa u njega umešati mleveni keks, i na kraju dodati voćni sok. Rukama umesiti masu i rasporediti je u kalup ili okrugao pleh. Staviti u frižider da se stegne. Fil: Umutiti slatku pavlaku sa šecerom i krem sirom. Rastopiti želatin u 6 kašika hladne vode i kad se masa malo prohladi dodati je u sud sa krem sirom i slatkim pavlakom, izmiksati kratko. Zatim rasporediti fil od sira, preko baze i ponovo staviti u frižider da se stegne. Voće: Može se koristiti bilo koje voće, ja sam u ovom slučaju isekla breskve na

polumesece i rasporedila u krug. Prijatno!

Savet

Na vama je kako ete ukrasiti cizkejk, bitno je da se voe ne kuva za razliku od standardnog cizkejka, što dosta štedi vreme :)