

## Limun cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Kora:

- **400 g** wellness keksa sa limunom
- **100 g** maslaca
- **50 ml** gina

### Krema:

- **500g** masnog švapskog sira
- **500 ml** šlaga
- **1** limun (sok i korica)
- **200 g** šecera
- **250 ml** mleka
- **4** žumanjka
- **1 kesica** želatina

### I još:

- **nekoliko** kriški limuna
- **nekoliko** puslica
- **nekoliko** listica mente

## Priprema

Kora: Izmrvite wellness keks sa limunom u ciniju i dodajte otopljeni maslac i gin. Sve dobro promešajte da se

sjedini. Kalup sa tortu precnika 30 cm obložite papirom za pečenje. Smesu od keksa i maslaca ravnomerno utisnite u kalup i poravnajte. Pecite na 200 C oko 10 minuta. Ostavite na stranu da se ohladi.

Krema: Želatin prelite sa 3 kašike hladnog mleka i ostavite da nabubri. Ostatak mleka umutite sa žumanjcima i šećerom i kuvajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. U vruće dodajte želatin i promešajte da se rastopi. Ostavite na stranu da se ohladi.

U posebnoj posudi mikserom umutite sir sa sokom i koricom limuna dok ne postane gladak krem. Ukoliko volite slaše možete dodati i malo šećera.

Spojite kremu od sira sa kremom od žumanjaka i dobro izmiksajte mikserom. Dodajte ulupani šlag i sve dobro sjedinite.

Koru od wellness keksa sa limunom stavite na tanjir za tortu i preko stavite obruc od kalupa obložen folijom. Sipajte preko kore kremu i poravnajte. Ostavite u frižideru preko noci da se stegne.

## **Savet**

Ukrasite sa kriškama limuna, listićima mente i puslicama.