

## Oreo peceni cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Kora:

- **175** goreo keksa
- **1** **kašika**šecera
- **6** **kašika**istopljenog maslaca

#### Fil:

- **1** **kg**ala kajmaka
- **1/8** **kašice**soli
- **1** **šolja**šecera
- **100** **ml**kisele pavlake
- **3** **kašice**limunovog soka
- **1** **ekstrat**vanile
- **2**žumanca
- **6**jaja

#### Toping:

- **500** **g**jagoda
- **5** **kašika**šecera
- **1** **kesica**želatina
- ili preliwa u boji za kolace

### Priprema

Uključite rernu na 160 stepeni. Pekac premažite maslacem.

Oreo keks usitnite pa dodajte otopljen maslac i šećer i izmesite pa utapkajte u pekac i pecite 10-13 minuta pa izvadite iz rerne i ohladite koru.

Pojacajte rernu na 260 stepeni. Ala kajmak miksajte 1 minut pa dodajte so i šećer i miksajte još minut. Dodajte kiselu pavlaku, limun, vanilu i 2 žumanca pa ponovo kratko izmiksajte. Dodajte preostalih 6 jajeta, ali 2 po 2 (vec umiksanih u penu) i miksajte da se sjedini. Ponovo malo premazite ivice pekaca maslacem i sipajte smesu. Pecite 10 minuta na 260 stepeni bez otvaranja rerne. Onda smanjite rernu na 90 stepeni i pecite 90 minuta. Kada je gotov ostavite ga na sobnoj temperaturi nekoliko sati da se ohladi. Onda prodjite pažljivo nožem po ivicama i otvorite springpan - omot pekaca.

Ukuvajte jagode sa šećerom pa prelijte preko ohlaenog kolaca.

Preliv za kolace u boji ili želatin pomešajte sa 4 kašike vode i ostavite da nabubri pa otopite i prelijte preko kolaca ili ga izmešajte prethodno sa vocem pa prelijte.

## **Savet**

Pre serviranja cheesecake ohladite u frizideru. Prijatno!!!