

## **Vanila cheesecake**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **500 g** mlevenog keksa
- **200 g** putera

#### **Za krem:**

- **500 g** krem sira
- **200 g** kisele pavlake
- **200 g** slatke pavlake
- **2 vece s** šolješecera
- **1 bocica** ekstrata vanile
- rendana korica pomorandže

### **Priprema**

Istopiti puter potpuno i preliti mleveni keks. Formirati koru u okruglom kalupu precnika 24 cm. Ostaviti 30 minuta u frižideru.

Umutiti rucno sa žicom najpre krem sir i šecer, zatim dodati kiselu i slatkı pavlaku, pa izrendati koru jedne pomorandže. Izvaditi kalup sa koricom iz frižidera i nafilovati, ispasce Vam dosta fila, do vrha kalupa. Vratiti u frižider nekoliko sati.

### **Savet**

Na vrh pred samo služenje možete staviti bilo koje voe, oko 350-400 g. Ja sam stavila jagode :)