Limeta izkejk, kora orah i bademi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šolje**oraha, lesnika, badema
- **1,75 šolje**šecera
- **4 kašike**neslanog putera
- **1 kašika**vanila ekstrakta
- **250 g**krem sira
- **4**velika jaja, na sobnoj temperaturi
- **2**limete - sok i rendana korica
- **1/2 šolje**punomasne pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo rernu na 175 stepeni Celzijusa. Namestimo okrugao pleh sa dnom koje se vadi. Precnik 23 cm. U blenderu izmrvimo orahe i bademe sa 1/4 šolje šecera. Dodamo otopljen puter pa blendamo dok se ne umeša sa ostalim. Pecemo 12 minuta na 175 stepeni Celzijusa. U ciniji umešamo krem sir, sok od 1 limete, preostali šecer, vanilu i pavlaku. Onda dodajemo jaja, jedno po jedno. Uspemo u pleh smanjimo temperaturu na 150 stepeni Celzijusa. Pecemo 60 do 70 minuta. izkejk ce u sredini biti još malo kao nepecen. Ostavimo da se ohladi pa ga stavimo u frižider preko noci. Pokrijemo vrh plasticnom folijom da se ne ukori. Izvadimo i nožem, koji smo prethodno provukli kroz vrucu vodu oko ivice cizkejka prodjemo, da se lakše izvadi. Dekorišemo tankim kriškama limete i rendanom koricom.

Savet

Ovaj izkejk ima malo drugaiji poetak. Umesto biskvita za donju koru smo koristili orahe i bademe. I svi smo bili oduševljeni. Lino više volim peen izkejk.