

# Cheesecake kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Kora:

- **150** gmlevenog keksa
- **50** gprah šecera
- **120** gmargarina

### Fil:

- **450** gElla sira
- **1** šolja (od **2** dl)prah šecera
- **2** kašiciceekstrata vanile

### Dekoracija:

- **50** gcokolade
- po **željivišnje**
- po **željibademi**

## Priprema

Keks sjediniti sa prah šecerom pa mu dodati margarin otopljen na laganoj vatri. Sve dobro sjediniti pa smesu

utisnuti u manji pleh. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Fil: Kašikom sjediniti sir sa prah šecerom i ekstratom vanile pa naneti preko stegnute kore. Staviti u zamrzivac na sat vremena da se stegne.

Stegnuto seci na kocke željene velicine.

Svaku kocku preliti sa po kašicicom otopljene cokolade i dekorisati sa po jednom višnjom i jednim bademom.

### **Savet**