

Klasicni cizkejk (nepeceni)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **180 g** petit keksa
- **85 g** maslaca (otopiti)

Za fil:

- **500 g** krem sira (philadelphia)
- **2x395 g konzervakondenzovanog** slatkog mlijeka
- **200 ml** svježe cjeeni sok od limuna
- **200 g** bijele cokolade

Za ukrašavanje:

- **po potrebi** svježe voće

Priprema

Otopljeni maslac i samljeveni keks izmiješati i pokriti dno kalupa za tortu (18 cm). Ostaviti u frižider dok se napravi fil. Krem sir ostaviti da malo omekani radi lakšeg mucenja..zatim dobro umutiti i dodavati jedno po jedno zaslaeno kondenzirano mlijeko, otopljenu bijelu cokoladu i limunov sok. Sipati dobiveni fil u kalup, preko keksa i ostaviti preko noci da se stegne. Ukrasiti po želji..ja sam napravila šlag od 200 ml slatke pavlake i dodala svježe vože.**Kolac nije puno cvrst, jer nema želetina, pa ako želite da bude baš onako cvrst da se ne mice, slobodno dodajte 1 kašičicu želatina, koju otopite sa ito toliko tople vode, dodate zadnje u fil.

Savet