Oreo peceni cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **175 g**oreo keksa
- **1 kasika**šecera
- **6 kašika**istopljenog maslaca

Fil:

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

Toping:

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

Priprema

Ukljucite rernu na 160 stepeni. Pekac premažite maslacem.

Oreo keks usitnite pa dodajte otopljen maslac i šecer 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 šecer 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 šecerom 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!!!