

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** šolješecera
- **1 bocica** ekstrakta 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 slatku pavlaku, pa izrendati koru jedne pomorandže. Izvaditi kalup sa koricom iz frižidera i nafilovati, ispase Vam dosta fila, do vrha kalupa. Vratiti u frižider nekoliko sati.

Savet

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