

# **Limeta izkejk, kora orah i bademi**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 šoljeoraha, lesnika, badema**
- **1,75 šolješecera**
- **4 kašikeneslanog putera**
- **1 kašikavanila ekstrakta**
- **250 gkrem sira**
- **4 velika jaja, na sobnoj temperaturi**
- **2 limete - sok i rendana korica**
- **1/2 šoljepunomasne pavlake**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo rernu na 175 stepeni Celzijusa. Namestimo okrugao pleh sa dnom koje se vadi. Prečnik 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 šefer, 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 drugačiji poetak. Umesto biskvita za donju koru smo koristili orahe i bademe. I svi smo bili oduševljeni. Lino više volim peen izkejk.