

Cheesecake kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **150 g** mlevenog keksa
- **50 g** prah šecera
- **120 g** margarina

Fil:

- **450 g** Ella sira
- **1 šolja (od 2 dl)** prah šecera
- **2 kašičice** ekstrakta vanile

Dekoracija:

- **50 g** čokolade
- **po želji** višnje
- **po želji** bademi

Priprema

Keks sjediniti sa prah šećerom 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 šećerom 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 kašicom otopljene čokolade i dekorisati sa po jednom višnjom i jednim badenom.

Savet