

Oreo cizkejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za osnovu:

- **20** oreo keksica
- **125 g** maslaca

Fil od sira:

- **250 g** sirnog namaza
- **100 g** mascarpone sira
- **180 g** šecera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** vanilije
- **1 kesica** želatina
- **10** oreo keksa

Priprema

Oreo staviti u kesu i oklagijom prelaziti nekoliko puta preko njih da se keks izmrvi. Keks izruciti u odgovarajucu posudu i dodati mu maslac sobne temperature i medati dok se smesa ne izjednaci. Smesu staviti na dno okruglog kalupa velicine 24 cm. Sirni namaz sjediniti sa šecerom u prahu zatim dodati mascarpone sir i promešati. Slatku pavlaku umutiti kao za šlag zatim ga sjediniti sa filom od sira. Želatin preliti sa 4 kašike vode. Kada želatin nabubri istopiti ga na tihoj vatri zatim ga dodati u prethodni fil i sve dobro promešati. Polovinu fila sipati preko osnove od keksa. Oreo keks odvajati da dobijete dve polovine, a fil iz sredine keksa stavljati u drugu polovinu fila od sira. Tako odvojeni keks slagati u krug preko prvog fila. U drugi deo fila dodati još 4 izmrvljena oreo keksa zatim sipati preko prvog fila u kalupu, izravnati i ostaviti 8 h da se ohladi. Kolac izvaditi iz kalupa zatim ukrasiti po želji. Ja sam napravila dve manje tortice, ukrasila izmrvljenim keksom, višnjama i

jagodama. Oreo keks možete kupiti kod preprodavaca na pijaci.

Savet