Noblice cheescake korpice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**krem sira
- **200 g**kisele pavlake
- **150 g**šecera u prahu
- **2**jajeta
- **1 kutija**keksa noblice

Priprema

Poreati papirne korpice u kalupe za mafini. Ako se koriste silikonski kalupi onda ne trebaju papirne korpice. Na dno svake korpice, staviti po jedan noblica keks...

Mikserom umutiti prvo krem sir, pavlaku i šecer u prahu. Dodati jaja i sve lepo umutiti.

Preko svakog keksa sipati smesu. Korpica treba da bude 2/3 puna. A po vrhu izmrviti još keksa.

Peci u zagrejanoj rerni na 160 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Posto smesa bude malo retka, tokom peenja keks može da se vidi na vrhu. Tako da po želji saekati malo pa viljuškom blago pritisnuti keks i potopiti u smesu. Neki e opet izai, a neki e ostati na dnu. Takoe vreme peenja zavisi od jaine šporeta. Po želji mogu se posuti šeerom u prahu ili okoladnim prelivom. Izborn je vas. Prijatno...