

## ***Pecene ciz kejk kockice***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **250 g** mlevenog keksa
- **110 g** margarina

#### **Za fil:**

- **600 g** krem sira
- **4** jajeta
- **150 g** šećera
- **30 g** kukuruznog skroba
- **1** prstohvat soli
- **1 kašičica** ekstrakta vanile

#### **Glazura:**

- **1 pakovanje** čokoladne glazure

### **Priprema**

U manji pleh staviti pek papir pa rasporediti keks i dobro ga utapkati i izravnati. Umutiti zajedno jaja, sir, so, šećer i ekstrakt vanile. Preliti masu od sira i peći na 160 C, oko 30 minuta. Ohladiti u plehu.

Izvaditi iz pleha, iseci na kockice 3x3 cm. čokoladnu glazuru pripremiti po uputstvu sa pakovanja. Svaku kockicu

umociti filom u glazuru. Višak glazure ocediti i ukrasiti po želji.

### **Savet**