

Oreo cizkejk (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **200** goreo keksa
- **4 kašikerastopljenog** maslaca ili margarina

Krem:

- **500 g**krem sira *A la akjmak*
- **200 g**šecera
- **1 kašika**ekstrata vanile
- **1/2 l**tope slatke pavlake
- **6 kašika**rastopljene cokolade
- **2 kašike** želatina

Priprema

Oreo keks izblendirati u blenderu, dodati maslac i dobro sjediniti. Smesu staviti na dno okruglog kalupa precnika 20cm.

Krem sir sjediniti sa šećerom i ekstratom vanile pa umutiti mikserom. Slatku pavlaku zagrijati da bude topla /ne vreća/ pa u nju staviti želatin i dobro promešati da se rastopi, pa je sjediniti sa umućenim krem sirom i šećerom. Podeliti dobijenu smesu u četiri činije različite veličine.

U prvu činiju sipati 3 šolje dobijene smese i u nju ne dodavati čokoladu tj. ostaje bela. U drugu činiju sipati 2 šolje dobijene smese i pomešati sa 1 kašike istopljene čokolade. U treću činiju sipati 2 1/2 šolje dobijene smese i pomešati sa 3 kašike istopljene čokolade. U četvrtu činiju sipati 1 šolju dobijene smese i pomešati sa 2 kašike istopljene čokolade. Dobijene filove različite boje sipati jedan po jedan, od najsvetlijeg do najtamnijeg preko kore od Oreo keksa. Ostaviti u frižideru da prenoci.

Savet