

Oreo cizkejk (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

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

Krem:

- **500** gkrem sira *A la akjmak*
- **200** gšecera
- **1** kašikaekstrata vanile
- **1/2** ltople slatke pavlake
- **6** kašikarastopljene 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 šecerom i ekstratom vanile pa umutiti mikserom. Slatku pavlaku zagrejati da bude topla /ne vrela/ pa u nju staviti želatin i dobro pomešati da se rastopi, pa je sjediniti sa umucenim krem sirom i šecerom. Podeliti dobijenu smesu u cetiri cinije razlicite velicine.

U prvu ciniju sipati 3 šolje dobijene smese i u nju ne dodavati cokoladu tj. ostaje bela. U drugu ciniju sipati 2 šolje dobijene smese i pomešati sa 1 kašike istopljene cokolade. U trecu ciniju sipati 2 1/2 šolje dobijene smese i pomešati sa 3 kašike istopljene cokolade. U cetvrtu ciniju sipati 1 šolju dobijene smese i pomešati sa 2 kašike istopljene cokolade. Dobijene filove razlicite boje sipati jedan po jedan, od najsvetlijeg do najtamnjeg preko kore od Oreo keksa. Ostaviti u frižideru da prenoci.

Savet