Oreo cizkejk (3)

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mlevenog oreo keksa
- **100 g**otopljenog maslaca
- **80 ml**mleka
- **60 g**šecera u prahu

Fil:

- **500 g**krem sira
- **150 g**šecera u prahu
- **1 kašika**ekstrata vanile
- **100 g**otopljene bele cokolade
- **250 ml**slatke pavlake
- **150 g**mrvljenog oreo keksa

Za dekoraciju:

- **80 g**mlevenog oreo keksa

Priprema

Kora: Obruc kalupa za torte vel. 22cm obložiti providnom folijom i staviti ga na tacnu za torte. Unutrašnjost tacne premazati uljem. Mleveni oreo keks (možete da koristite i keks po vašem ukusu) staviti u vanglicu. Dodati šecer u prahu i promešati. Dodati ekstrat vanile, mleko i otopljeni maslac. Sjediniti sastojke kašikom (ja sam to

uradila rukom) i izruciti na tacnu za torte. Formirati koricu (vaš je izbor da li ce te koristiti kašiku ili da stavite na ruku kesu od zamrzivaca, pa rukom da formirate koricu).

Fil: Krem sir staviti u dublju posudu, dodati šecer u prahu i mikserom (jacina izmeu najmanje i najace brzine) umutiti. Dodati ekstrat vanile i otopljenu belu cokoladu (belu cokoladu otopiti na najnižoj temperaturi ili na pari). Umutiti. Slatku pavlaku umutiti, ali da ne bude previše cvrsto umucena. Dodati je u mešavinu sa krem sirom iz dva puta i špatulom ili varjacom dobro sjediniti. Na kraju ubaciti mrvljeni oreo keks i promešati. Fil staviti po korici i ravnomerno ga rasporediti. Po površini posuti mrvljeni oreo keks i ostaviti u frižider najmanje 4-5 sati (ja sam ostavila preko noci).

Kada se fil dobro stegao izvaditi tortu iz frižidera, skloniti obruc i iseci tortu. Uživajte!!

Recept sam videla na internetu (Milas Homemade)

Savet