

Cheese-cake sa limunom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevenog keksa
- **150** gmargarina
- **4 kašike**šecera

Fil od sira:

- **5**jaja
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **650** gsitnog sira
- **polalimuna** i rendana kora

Fil od pavlake:

- **5 dl**kisele pavlake
- **4 kašike**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Dekoracija:

- **100** gšlaga
- **2 dl**kisele vode

Priprema

Rastopiti margarin na laganoj vatri, pomešati sa mlevenim keksom i šećerom i sve zajedno utisnuti u kalup precnika 26 cm (u kalup staviti papir za pecenje ili alu foliju). Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece tacno 5 minuta. Obavezno staviti tepsiju ispod kalupa, jer margarin iz podloge može malo da procuri.

Dok se pece, za tih 5 minuta pripremiti kremu od sira. Korisno je prethodno sve pripremiti, da se ne bi gubilo vreme. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šećer, vanilin šećer, pa žumanca. Još malo mutiti, dodati sir i limunov sok. Kad je prošlo 5 minuta, kalup izvaditi iz rerne, namazati kremu, temperaturu smanjiti na 170 stepeni, i vratiti da se pece još 20 minuta.

Pred kraj pecenja pripremiti kremu od pavlake. Pavlaku pomešati sa šećerom. Kad su prošla 20 minuta, izvaditi kalup, isključiti rernu, kremu polaku namazati i vratiti u isključenu rernu na još 5 minuta.

Izvaditi iz rerne. Torta je još uvek jako mekana. Sacekati da se ohladi, pa staviti u frižider na 24 h.

Skinuti okvir sa kalupa i tortu možemo poslužiti. Možemo staviti šlag na krem od pavlake ali i ne mora.

Savet