

## Klasični cheesecake



### Priprema

Kekse zdrobite i rasporedite u okrugli kalup za pečenje. Maslac otopite na laganoj vatri i prelijte preko zdrobljenih keksa. U posudu za miješanje stavite svježi sir kojeg ste prethodno, po potrebi, ocijedili. Dodajte cijela jaja, šećer u prahu, vanilin šećer i naribanu koricu jednog limuna. Pomiješajte pjenjačom ili električnom miješalicom. Smjesu ulijte u kalup, preko zdrobljenih keksa pa pecite 40 minuta na prethodno zagrijanoj pećnici na 150 stupnjeva. U međuvremenu pomiješajte mileram sa šećerom u prahu, vanilin šećerom i par kapi limunovog soka. Stavite u hladnjak. Kad je žuti sloj cheesecakea pečen, izvadite kolač iz pećnice i ulijte bijelu kremu pa sve vratite u pećnicu na 10 minuta. Cheesecake izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a potom ga prebacite u hladnjak. Po želji, cheesecake možete poslužiti sa sezonskim voćem ili nekim voćnim ili čokoladnim preljevom.

### Sastojci

Baza:, 200 g keksa s maslacem, 10 g Zdenka maslaca, Žuta krema:, 500 g Zdenka svježeg

sira, 2 jaja, 200 g šećera u prahu, 1 vanilin šećer

naribana korica limuna, Bijela krema:, 800 ml milerama, 100 g šećera u prahu, 1 vanilin  
šećer, malo limunovog soka