

## Savršeni Cheesecake



### Priprema

1. Samljati kekse te u smjesu dodati šećer i maslac. Rukom izraditi smjesu te ju staviti u kalup za tortu promjera 26cm. Staviti peći u prethodno zagrijanu na 200 stupnjeva. Nakon toga smanjiti temperaturu na 170 te peći još 3-4 minute.
2. U sir dodati jaja, šećer i sok od cijelog limuna te dodatno izmiksati.
3. Dobivenu smjesu polako preliti preko pečenog tijesta i vratiti u pećnicu na 170°C oko 20 minuta.
4. Kiselo vrhnje, vanilin šećer i šećer izmiksati i polako preliti preko gotove žute kreme, te vratiti u ugašenu (ali još toplu) pećnicu i ostaviti dok se pećnica ne ohladi.
5. Spremiti u hladnjak i ostaviti par sati da se krema stisne do kraja.
6. Ukrasiti po želji.

### Sastojci

Biskvit:, paket kekasa, 50 g maslaca, 3 žlice šećera, Krema 1:, 500 g svježeg Zdenka sira, 4 jaja, 1 limun, 5 žlica šećera

Krema 2:, 400 g kiselog vrhnja 20% ili milerama, 1 vanilin šećer, 4 žlice šećera