

# Cheesecake sa karamelizovanim keksom



## Priprema:

Za podlogu sve sastojke pomiješati i umijesiti rukom u kompaktnu smjesu. Mlijeko dodati postepeno dok se ne dobije srednje čvrsta smjesa. Na tanjir ili podlogu za torte staviti obruč za torte d=22 cm i utapkati smjesu od keksa na dno i nekoliko cm visine na zid obruča i poravnati.

Za fil miksati mascarpone sir, hladno slatko vrhnje i šećer u prahu. Kad smjesa očvrstne dodati i Vegabis karamel crunchy namaz i još malo izmiksati. Ravnomjerno rasporediti u obruč na podlogu od keksa i poravnati. U fil utisnuti svježe maline. Ostaviti u zamrzivač na 20 minuta.

Za preliv teglicu Vegabis smooth karamel namaza zagrijati u vreloj vodi, a zatim preliti preko fila od sira.

Posuti mrvicama Vegabis keksa i ukasiti sa nekoliko svježih malina.

Ohladiti u frižideru min 4h (najbolje preko noći).

Prijatno!

## Potrebni sastojci za tortu d=22 cm:

### Podloga:

- 300 g Vegabis Crumble karamelizovanog keksa (200 g fino samljeti, a 100 g crumble mrvica)
- 80 g maslaca sobne temperature
- 70 g šećera u prahu
- cca 50 ml mlijeka

### Fil:

- 500 g Mascarpone sira
- 3 dl slatkog vrhnja (biljno, hladno)
- 70 g šećera u prahu
- 300 g Vegabis karamel namaz (crunchy)

-svježe maline

### Preliv:

- oko 150-200 g Vegabis karamel namaz (Smooth)

### Još potreno:

- malo crumble mrvica keksa
- svježe maline za dekoraciju