

Cheese cake sa crvenim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 ml** toplog mleka
- **125 g** putera

Beli fil:

- **2** Ala kajmaka
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** prah šecera
- **2** želatina

Voce:

- **500 g** crvenog voca
- **250 g** šecera
- **3** želatina

Priprema

Mlevenu plazmu pomešati sa mlekom i puterom (puter otopiti u mikrotalasnoj, da bude u tecnom stanju). Sve to lepo sjediniti i staviti u kalup bez dna koji staviti na odgovarajući poslužavnik i poravnati da izgleda kao kora. Nisam sigurna za dimenzije kalupa, kad pronacem originalni recept dopisacu ovde.

U drugoj posudi izruciti oba ala kajmaka i u to dodati umucenu slatku pavlaku, šecer u prahu i na kraju želatin pripremljen po uputstvu sa kesice i ugrejan u mikrotalasni. Sve to lepo sjedniniti i dodati preko kore.

Voce staviti da se kuva sa šecerom i vodom (ja vodu sipam odprilike, obicno je to 200ml). Kad provri dodati 3 želatina pripremljena kao u prethodnom koraku. Ostaviti da se krcka i nakon određenog vremena, kad se pojave beli mehurici skinuti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi. Nakon toga sipati preko belog fila i staviti u frižider. Kad se to stefne, skinuti kalup i spremna je za jelo.

Prijatno!

Savet