

Cheese cake torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Voce:

- **1 kg** višanja
- **6 kašika** šećera
- **3 kesice** želatina
- **2 dl** vode

Kora:

- **2 dl** mleka
- **3 kašike** šećera
- **125 g** margarina
- **300 g** mlevene plazme

Fil:

- **400 g** kisele pavlake
- **500 ml** slatke pavlake
- **500 g** neslanog mladog sira
- **100 g** šećera u prahu
- **4** vanil šećera
- **2 kesice** želatina

Priprema

Voce sa svim sastojcima kuvati desetak minuta na laganoj vatri i ostaviti da se ohladi. Otopiti margarin, šecer i mleko pa dodati plazmu i od toga napraviti koricu. Staviti 2 kesice želatina u malo mlake vode da se otopi. Za to vreme umutiti zajedno kiselu, slatku pavlaku, sir, prah šecer i vanilu. U umucen fil dodati otopljen želatin i mutiti mikserom još 2 minuta. Fil staviti na koricu koju ste napravili u kalupu i tako sve zajedno staviti u zamrzivac na pola sata. Kada se stegne naneti voce i opet vratiti u zamrzivac na pola sata. Na kraju izvaditi iz kalupa i ukrasiti po želji.

Savet