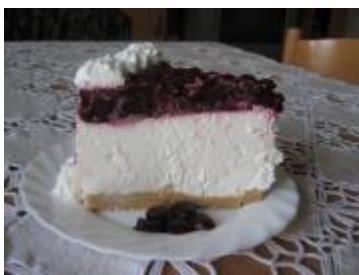


Cheese cake torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Voće:

- **1 kgvišanja**
- **6 kašikašecera**
- **3 kesiceželatina**
- **2 dlvode**

Kora:

- **2 dlmleka**
- **3 kašikešecera**
- **125 gmargarina**
- **300 gmlevene plazme**

Fil:

- **400 gkisele pavlake**
- **500 mlslatke pavlake**
- **500 gneslanog mladog sira**
- **100 gšecera u prahu**
- **4vanil šecera**
- **2 kesiceželatina**

Priprema

Voce sa svim sastojcima kuvati desetak minuta na laganoj vatri i ostaviti da se ohladi. Otopiti margarin, šefer 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, slatkou pavlaku, sir, prah šefer 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