

## Cheese cake (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400** gmlevenog plazma keksa
- **125** gmargarina
- **1**narandža
- **1** limun
- **900** gsubotickog krem sira
- **500** mlslatke pavlake
- **4** kašikešecera
- **150** gšecera u prahu
- **500** gmalina ili jagoda
- **2** kesicepreliva za torte

### Priprema

Iscedite limun i narandžu pa dobijeni sok pomešajte sa 400 g mlevenog plazma keksa. Na tihoj vatri otopite margarin pa dodajte u keks i rukama izmešajte.

Dobijenu smesu izlite na tacnu i oblikujte kao koru na tacni.

Slatku pavlaku umutite mikserom, dodajte 150 g prah šecera i krem sir i još malo mutite. Kada je gotovo premažite preko kore od plazme.

Maline i jagode pomešajte sa 4 kašike šecera i stavite na tihu vatu da se zagreju. Dodajte preko njih preliv za torte i mešajte dok ne pocne da se zgušnjava. Kada postane želatinasto izlite preko fila od krem sira.

Stavite u frižider da se stegne. Služite hladno.

### **Savet**