Cheesecake (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **400 g**mlevene plazme
- **po potrebi**sok

Fil 1:

- **1 kg**slatke pavlake
- **4 kašike**kisele pavlake
- **2 kesice**želatina

Fil 2:

- **600 g**višanja ili nekog drugog voca
- **malo**vode
- **250 g**šecera
- **3 kesice**želatina

Priprema

Kora: U mlevenu plazmu dodati malo soka i to lepo sjediniti, pa od mase u kalupu za cheesecake formirati koru. (Sok dodavati po malo, kako masa ne bi bila ni previše tvrda, ni previše meka).

Fil I: Slatku pavlaku umutiti sa 4 kašike kisele pavlake. Želatin razmutiti u malo vrele vode i mešati kašikom

dok se ne razbiju grudvice. Razmucen želatin dodati u umucenu pavlaku i sve umutiti mikserom da se sjedini. Ovaj fil naneti na formiranu koru od plazme.

Fil II: U šerpu staviti šecer i malo vode (toliko da se prekrije šecer). Šerpu staviti na vatru da se šecer otopi. Kada se šecer otopi u to dodati iseckane višnje i kuvati 10-ak minuta. Želatin razmutiti u malo vrele vode, pa dodati u skuvane višnje i još malo kuvati na vatri. Skuvan fil ostaviti da se malo prohladi, pa ga naneti na Fil I. Kolac dobro rashladiti u frižideru.

Savet