

## **Cheesecake sa šumskim borovnicama**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **150 g** keksa (Mlečni ili Bevita)

#### **Za beli deo potrebno:**

- **500 g** mlečnog namaza A la kajmak ili Ella sir
- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** kisele pavlake
- **7 g** kašikavanilin šecera
- **5 g** kašikakristal šecera
- **20 g** želatina
- **200 g** šumskih borovnica

### **Priprema**

Izmiksati borovnice štapnim mikserom. Staviti u ciniju sir koji je odstajao na sobnoj temperaturi (ako je hladan, nece se fino umutiti i biti kremast) i šefer pa na kratko umutite mikserom, a zatim dodati kiselu pavlaku. U posebnoj ciniji mikserom umutiti slatkou pavlaku pa je dodajte masi od sira. Želatin potopiti u 200 ml vode i zagrevati uz neprekidno mešanje dok se ne istopi (ne treba da provri). Sipati ga u beli deo uz neprekidno mešanje a zatim dodati izmiksane borovnice. Premazati krem preko podloge od keksa, poravnati i staviti u frižider da prenoci. Cheesecake dekorisati svežim borovnicama i po želji, posuti prah šeferom radi lepšeg izgleda.

## Savet