Cheesecake (5)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **600 g**plazme
- **400 g**margarina
- **par kašika**mleka

Fil 1:

- **2** ala kajmaka
- **500 g**slatke pavlake
- **200 g** šecera
- **2**želatina
- **100 ml**vode

Fil 2:

- **500 g**voca (najbolje malina, kupina)
- **par kašika**šecera
- **2**želatina
- **100 ml**vode

Priprema

Istopiti margarin na tihoj vatri pa ga dodati mlevenom keksu i pomešati. Po potrebi dodati i par kašika mleka. Masu sipati u kalup i istanjiti rukama.

Mikserom umutiti sir i šecer. U drugu ciniju umutiti slatku pavlaku, pa je dodati siru i mutiti mikserom dok se ne dobije kompaktna masa. U malu džezvu sipati 100 ml mlake vode i 2 kesice želatina. Ostaviti 10-ak minuta da želatin nabubri, pa ga istopiti na tihoj vatri. Istopljeni želatin pomešati sa masom i preliti preko kore u kalupu i ostaviti u frižider da se stegne.

Voce i šecer prokuvati. Za to vreme ponoviti postupak sa druge dve kesice želatina: ostaviti u 100ml mlake vode da nabubri, a onda zagrejati na tihoj vatri i dodati vodu, pa promešati. Tek kad se voce dobro ohladi rasporediti na beli fil.

Savet

Prijatno!