Posni cheese cake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **50 g**mlevenih oraha
- **50 g**mlevene plazme
- **35 g**margarina
- **po potrebi**sirup od višnje ili od maline

Fil:

- **1,5 dl**biljne slatke pavlake
- **100 g**malina
- **1** vanilin šecer
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**gustina

Priprema

Kora: margarin otopiti, pa dodati orahe i posnu mlevenu plazmu i izmešati. Dodavati vocni sirup kako bi se dobila kompaktna smesa. Ostaviti da se stegne oko pola sata u frižideru, pa oblikovati rolnicu precnika oko 3 cm. Iseci na 12 krugova.

Maline i šecere staviti da provre. Gustin razmutiti u malo vode, pa ukuvati sa malinama. Dodati još malo vode

ako je sos previse gust. Slatku pavlaku umutiti. Na svaki krug staiti pavlaku, pa sos od malina. Ukrasiti po želji.

Savet