

Cheese cake sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** margarina
- **7 kašika** mleka

Za fil I:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **450 g** gela sir 0 % masti
- **200 g** šećera u prahu

Za fil II:

- **300 g** voća (višnje)
- **100 ml** vode
- **1 kesica** želatina

Priprema

Prvo otopiti margarin (ne mnogo), zatim sipati mlevenu plazmu i u to dodati mleko i mešati varjačom. Zatim umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**, dodati šećer u prahu pa sir. Želatin otopiti po uputstvu na kesici (staviti u malo lonce sadržaj iz kesice, dodati 4 kašike hladne vode, sačekati da želatin nabubri i nakon toga na tihoj vatri zagrevati da se želatin otopi). Voće preliti sa vodom (pošto su višnje više vodnjikave, ja sam stavila vodu po ovom receptu, a ako se pravi sa malinama ili nekim drugim voćem stavlja se 200 ml vode na

300 g voca), staviti da prokljuca. Skinuti sa ringle i dodati želatin...Kada se taj fil ohladi prelije se preko prvog fila: Kota-prvi fil-drugi fil. Kada se želatin stegne, poslužite.

Savet

Brzo i jednostavno....