

## ***Cheese sa Moja Kravica Kuhinjica sitnim sirom***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **400 g** plazma mlevenog keksa
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**omekšalog putera
- **50 ml**soka po ukusu

#### **Za beli fil:**

- **20 g**želatina
- **500 g****Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **500 ml****Moja Kravica slatke pavlake**
- **200 g**šecera u prahu

#### **Za vocni preliv**

- **600 g**mix crvenog voca
- **5-6 kašika**šecera
- **2 kašike**vode
- **10 g**želatina

### **Priprema**

Podloga: U vecu mix posudu staviti keks, šecer, omekšali margarin i sve lagano sjediniti. Dodati sok od višanja i na ravnoj podlozi oblikovati koru.

Priprema fila: 20 g želatina razmutiti po uputstvu sa kesice i ostaviti da nabubri. Moja Kravica Kuhinjica sitan sir umutiti sa šecerom u prahu. U drugoj mix posudi umutiti Moja Kravica slatku pavlaku Zatim u slatku pavlaku lagano dodavati kašikom umuceni sir. Na ringli zagrijati želatin da se otopi i lagano ga sipati u mix posudu sa sirom i slatkom pavlakom još malo mutiti oko 1 minut i fil staviti preo kore od keksa.

Vocni preliv: Mix crvenog voca staviti u šerpu dodati šeceri vodu. Dtaviti na ringlu i pustiti da vri kad provri kuvati 3 minuta zatim. Voce izvaditi iz soka i prohladiti 10 g želatina napraviti po uputstvu sa vrecice. Kad želatin nabubri zagrijati ga i sipati u sok u kome se kuvalo voce, zatim ohladjeno i oceeno voce poredjati na beli fil, a preko voca preliteri sok u koji je dodat želatin. Ohladiti i uživati u ukusu. Prijatno.

## Savet

Naš omiljeni desert.