

Tropikana cheesecake



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 pakovanje** piškota
- **1 velika konzerva** tropskog voca
- **2**banane
- **2** kivija
- **3 kesice**želatina
- **200 g**šecera

Priprema

Procediti kompot i još malo usitniti voće. Sok se može iskoristiti za neki želatinasti preliv preko torte. 1 pakovanje piškota iseci na sitne kocke. Sir pomešati sa šećerom i dobro umutiti mikserom. Slatku pavlaku (onih 1/2 l) odvojeno umutimo. Želatin potopiti u hladnu vodu po uputstvu sa kesice. Ostaviti 10 minuta da nabubri. Kada nabubri, zagrevati ga na tihoj vatri dok se potpuno ne otopi (ne sme da provri). Kada je želatin pripremljen, sipati ga polako u umucenu slatku pavlaku i izmešati mikserom. Zatim slatku pavlaku dodati u umuceni sir sa šećerom. Na kraju, dodati voće i keks i masu sipati u kalup. Tortu ostaviti par sati u frižideru da se stegne, a onda preko nje nareati voće i preliti prelivom za torte.

Savet