

Cheese cake sa kupinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** margarina/maslaca
- **100 ml** mleka

Za fil:

- **300 g** šlaga
- **300 ml** mleka
- **1** čaša (**450 g**) sira sa 0% mm
- **200 g** prah šećera

I još:

- **300 g** kupina (divljih)
- **1** kesica preliva za torte ili želatina

Priprema

Umutiti margarin (maslac), dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh (35x25 cm) i peći 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C, (kora ne mora da se pece, ali meni se čini da je tako ukusnija).

U jednoj ciniži mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj sir sa prah šećerom. Te dve mase izmešati.

Staviti preko ohlaene kore. Preko fila rasporediti kupine.

Preliv za torte napraviti po uputstvu sa kesice. Preliti preko kupina.

Ohlaen kolac iseci. Prijatno!

Savet