

Cheesecake sa malinama (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**plazma keksa
- **10 kašika**mleka
- **180 g**margarina

Beli fil:

- **450 g***Ela* sira
- **1**krem fiks
- **1**vanilin šećer
- **1**želatin
- **50 ml**vode
- **500 ml**slatke pavlake
- **220 g**šećera u prahu

Vocni fil:

- **450 g**malina
- **100 ml**vode
- **1**želatin
- **4 kašike**šećera

Priprema

Rastopiti margarin i mleko, dodati keks i to staviti na dno kalupa koji je obložen providnom folijom. Staviti u frižider da se stegne.

Beli fil: Umutiti slatku pavlaku i dodati sir, vanilin šećer i krem fiks. Još malo mutiti i dodati želatin prethodno rastopljen u vodi i šećer u prahu. Premazati beli fil preko kore.

Vocni fil: Voće prokuvati sa šećerom i vodom i dodati želatin prethodno rastopljen u vodi. Vocni fil premazati preko belog. Ostaviti u frižider da prenoci i sutra uživati u fenomenalnom ukusu cheesecake-a.

Savet

Probali smo i sa drugim voćem voni fil ali sa malinama je nekako najukusnije :)