Cheese cake sa malinama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog keksa
- **oko 5 kašika**mleka
- **150 g**margarina
- **malo**cimeta

Za beli fil:

- **450 g**Ella sira
- **1 kesica**krem fiksa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**želatina
- **500 ml**slatke pavlake
- **220 g**šecera u prahu

Za vocni fil:

- **450 g**malina
- **100 ml**vode
- **1 kesica**želatina
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Istopiti margarin i umutiti sa mlevenim keksom i mlekom i dodati cimet, pa utisnuti u okrugli kalup. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku i dodati krem fiks. Posebno rucno umutiti krem sir, vanilin šecer i šecer u prahu, pa dodati slatkoj pavlaci i još malo mutiti slabijom brzinom.

Želatin ostaviti da nabubri 10 minuta u 50 ml vode i zatim ga zagrejati tek toliko da se istopi (ne sme da provri). Pomešati ga sa malo bele smese, a zatim dodati u beli fil i još jednom sve izmešati. Beli fil utisnuti u kalup preko keksa i ostaviti u frižideru na nekoliko sati da se dobro stegne.

Maline kuvati sa vodom i šecerom oko 10 minuta od kako provri. Jedan želatin ostaviti da nabubri u 50 ml vode, zatim ga dodati vocu i istopiti. Kada se voce ohladi, preliti preko belog fila i vratiti u frižider.

Savet