

Oranž cheesecake



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **1/2** stonog margarina
- **7-8 kašika** mleka

Za fil I:

- **1** ala kajmak
- **1** l sir
- **500 ml** slatke pavlake
- **12 kašika (ili po ukusu)** šećera
- **2 kesice** želatina

Za fil II:

- **2** pomorandže
- **1/2** l fanta
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** šećera

Priprema

Margarin penasto umutite i postepeno dodajte mleko i plazmu. Dublju posudu ili pleh premažite uljem da bi se torta lepo odvajala pri secenju. Rukom ravnomerno nanesite fil sa plazmom i lepo pritisnite.

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati šećer kajmak i Ela sir. Sa druge strane sipati želatin u malo vode da nabubri, pa ga zagrejte (na blagoj vatri nikako da ključa). Kad se otope grudvice prelijte preko fila i mutite još malo da se dobro izmeša. Sipajte preko kore od plazme i stavite u frižider da se hladi.

U šerpu sipajte fantu i šećer (1 dl ostavite da razmutite sa pudingom). Kada sok provri smanjite vatru i umešate puding, odmah potom i pomorandže iseckane na krupne kockice, mešajte dok se masa ne zgusne. Skloniti sa vatre i uz povremeno mešanje ostaviti da se prohladi 10-15 minuta. Preliti preko belog fila, ako negde nije jednako rasporediti komadice pomorandže i ostaviti u frižider na par sati ili preko noci da se stegne.

Savet

Šeer uvek stavljam otprilike zato i kažem po ukusu, jer cheese uvek pravim drugaije, Nekad nemam sve sastojke, pa ubacim drugi neslani sir, ili pavlaku, ili umutim vrst šlag sa kiselom vodom, pa u to umešam sireve koje imam, a i voe može biti slae ili kiselije. Prema tome, najboje da probate posle nekoliko kašika šeera da bi pogodili ukus koji vam odgovara. Prijatno ;)