

Cheesecake (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Prvi sloj:

- **200** gmlevene plazme
- **125** gmaslaca
- **2** kašikemeda
- **1/2** kašicice cimeta

Srednji sloj:

- **300** gsirnog namaza (kuc, ella, megle)
- **160** gšecera u prahu
- **250** mlbiljne slatke pavlake
- **1** kašikasoka od limuna
- **1** kesica želatina u prahu

Vocni sloj:

- **300** gvišanja/malina/jagoda- voca po želji
- **1** kesica želatina u prahu
- **200** mlsoka ili vode
- **4** kašike šecera

Priprema

Sjediniti navedene sastojke, da bi masa bila kompaktna dodati ukoliko je potrebno malo soka (ili mleka). Ovaj

sloj staviti na dno kalupa precnika (25/26 cm) sa stranicama koje se otvaraju.

Sirni namaz i šefer u prahu umutiti mikserom, zatim dodati sok od limuna. Prethodno umucenu biljnu slatkou pavlaku umešati u smesu sa sirom.

Kesicu želatinu pripremiti prema upustvu sa kesice. Kada želatin nabubri, par sekundi ga zagrejati na ringli da se otopi, a zatim ga dodati filu sa sirom. Sve izmešati. Preko prvog sloja od keksa preliti ovaj fil, izravnati i ubaciti u frižider da se hlađa.

Pripremiti preliv sa višnjama ili voćem po želji. Želatin spremiti prema upustvu sa kesice i ostaviti da nabubri.

Višnje odnosno voće po želji preliti sopstvenim sokom, koji su pustile ili vodom, zatim dodati šefer i kuvati oko 10 minuta. Zatim skloniti sa vatre i onda umešati nabubreli želatin. To izmešati i ostaviti desetak minuta da se prohladi. Onda ga sipati preko ohlaenog filia od sira i vratiti u frižider na dalje hlajenje. Najmanje 8 h hladjenja. Pre skidanja ivica kalupa, tanjim nožem odvojiti kolac od ivice.

Savet