

Cheese cake (jagoda, malina, višanja, šumskog voca)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog Plazma keksa
- **125 g** margarina
- **100 ml** hladnog mleka
- **4 kašike** šećera u prahu

Za fil 1:

- **450 g** Ella sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **200 g** prah šećera
- **1 kesica** kremfixa
- **1 kesica** vanil šećera

Za fil 2:

- **450 g** jagoda (malina, višanja, šumskog voca)
- **2 kesice** želatina
- **5 kašika** šećera

Priprema

Keksa zamesiti sa margarinom, mlekom i prah šećerom. Utopkati na tacnu u okrugao kalup za torte.

Slatku pavlaku umutiti sa kremfixom. U posebnoj posudi pomesati krem sir sa prah šećerom i vanil šećerom. Spojiti obe mase i promešati da se sjedine. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode. Ostaviti desetak minuta da nabubri, pa ga zagrejati da se otopi. Otopljen sipati u masu, sjediniti i naneti preko kore u kalupu.

Jagode, sa sokom koji su pustile, sipati u šerpicu, dodati šećer i 2 dl vode, staviti da provri i ostaviti desetak minuta da vri. Želatin preliti sa 8 kašika vode, i ostaviti da nabubri. Zagrejati ga da se otopi, pa dodati u jagode. Ostaviti da se ohladi oko sat vremena, pa preliti preko fila 1. Staviti u frižider preko noci. Ujutru nožem proci uz ivicu kalupa i skinuti obruc, pa služiti.

Savet