Cheesecake sa kupinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g**mljevenog petit keksa
- **80 g**maslaca
- **2 dl**mlijeka
- **2 kašike**nesqvika

Fil od sira:

- **400 g**krem sira
- **150 g**šecera u prahu
- **2 kašike**soka od limuna
- **100 g**bijele milka cokolade
- **2,5 dl**slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Vocni fil:

- **500 g**kupina
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanili šecera
- **2 dl**vode
- **1 kašika**gustina
- **1 kesica**pudinga od vanile

Priprema

Maslac obradimo mikserom dok ne postane pjenast. Dodamo keks i mlijeko pomješano sa nesqvikom. Pomjesimo rukana i smjesu utisnemo u kalup za torte promjera 28 cm.

Krem sir stavimo u dublju posudu i dodamo šecer u prahu i limunov sok. Pomješamo sa mikserom. Dodamo rastopljenu cokoladu i pomješamo. Dodamo umuceno slatku pavlaku, opet pomješamo. Želatinu pripremimo kako piše u uputstvima na kesici, dodamo u smjesu i pomješamo. Fil stavimo ravnomerno na podlogu od keksa.

Kupine sa šecerom i 1 dl vode stavimo na vatru. U drugi dio vode umutimo gustin i puding. Ulijemo vrucoj smjesi sa kupinama i mješamo dok se fil ne stvrdne. Sipamo na fil sa sirom i stavimo u frižider na hlaenje..

Savet