

# Zimski Cheesecake



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

## Sastojci

### Za koru:

- **100 g**margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike**hladne vode
- **200-250 g**brašna
- **2 kašike**fruktoze

### Za fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **5 kašike**fruktoze
- **3 cašekisele** pavlake

### Za voci fil:

- **700 ml** vode
- **2 kesice**želatina
- **3 kesice** caja od nara
- **1 nar**
- **2 kašike**fruktoze

## Priprema

Prvo skuvati puding. Od 1 l mleka odvojiti 100 ml i razbiti 3 kesice pudinga. Ostatak mleka staviti sa fruktozom da prokljuca. U kljucalo mleko zakuvati razbijeni puding i mešati dok se zgusne. Puding ostaviti na hladnom da se ohladi.

Dok se puding hlađi pripremiti podlogu. Umutiti malo, koliko da omekša, margarin sa fruktozom. Dodati vodu, pecivo i 200 g brašna. Ostalih 50 g iskoristiti da lepo umesite testo u lopticu.

Testo rastanjiti oklagijom i prebaciti u tepsi koja je podmazana i posuta brašnom. Malo utapkatи rukama koru.

Ohlaeni puding (može biti mali mlak) umutiti malo mikserom. Zatim mu dodati kisele pavlake i najmanjom brzinom ih sjediniti sa pudingom, (krem možete probati i po ukusu još zasladiti).

Krem izliti preko podloge i staviti u zagrejanoj rerni na 150 C. Peci kolac na laganoj vatri oko 45-50 minuta. Posle toga iskljuciti rernu i ostaviti kolac u otvorenoj rerni još 10 minuta. Kolac zatim staviti na hladnom mestu da se ohladi i malo stegne.

Kad se kolac ohladi pripremiti vocni fil. Vodu i fruktozu sa kesicama caja staviti da provri. Želatin preliti sa 7 kašika hladne vode da nabubri. Kada voda provri izvaditi kesice caja, skloniti sa šporeta i uliti nabubreli želatin. Mešati da se želatin rastopi. Kada se rastopi mešati još 5-10 minuta da se prohladi.

Nar ocistiti i poreati zrna nara po kolacu. Preliti pripremljenim prevodom i ostaviti kolac na hladnom mestu da se ohladi. Zatim ga staviti u frižider da se kolac dodatno ohladi i stegne i vocni fil želira.

## Savet

Da sama nisam pravila ovaj kola nikad ne bih rekla da je kola peen. Oduševila sam se ukusom i teksturom ovog kolaa. Jako je lagan i osvežavajući. Nestao je za nekoliko sati, jer je prosti nemoguće pojesti samo jedan. Svima se dopao i svi su tražili pare više. :) Svima bih preporučila da probaju ovaj peeni cheesecake, jer je stvarno raj za nepce i dušu :) :D