Cheesecake (izkejk)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g**mlevene plazme
- **5 kašika**mleka
- **180 g**maslaca

Beli fil:

- **450 g**Ella sira
- **1**krem fix
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**želatin
- **50 ml**vode za želatin
- **500 ml**slatke pavlake
- **220 g**šecera u prahu

Vocni fil:

- **450 g**voca (maline, kupine, višnje...)
- **1 dl**vode
- **4 kašike**šecera
- **1**želatin
- **50 ml**vode za želatin

Priprema

Voce pomešati sa vodom i šecerom, pa staviti da prokuva i kuvati 10 minuta. Želatin preliti sa vodom i ostaviti da nabubri. Kada voce sklonimo sa ringle, umešamo nabubreli želatin i ostavimo da se ohladi. Istopiti maslac, pa ga dodati u mleveni plazma keks, zatim dodati mleko i sve dobro sjediniti. Smesu izravnati na dno kalupa precnika 26 cm. Ostaviti u frižider.

Želatin preliti sa hladnom vodom i ostaviti da nabubri. Slatku pavlaku umutiti, pa umešati krem fix. Zatim dodati sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Sve sjediniti. Nabubreli želatin zagrejati da se rastopi (ne sme da provri), pa dodati belom filu i sjediniti mikserom. Beli fil rasporediti u kalupu preko keksa.

Ohlaen crveni fil rasporediti preko belog i staviti u frižider da se stegne najmanje osam sati ili u zamrzivac na sat vremena. Kada se kolac stegao, nožem odvojiti od ivice kalupa, pa skinuti obruc.

Savet