

Cheesecake (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **1 dl** mleka

Fil:

- **2 kutije (500 g)** ala kajmaka
- **1** čašakisele pavlake
- **1 dl** mleka
- **150 g** šecera
- **2 kesice** želatina

Vocni preliv:

- **3 dl** vode
- **150 g** šecera
- **300 g** voca (koristila sam maline)
- **2 kesice** želatina

Priprema

Kora: Margarin umutiti penasto, dodati mu plazmu i sve dobro mesiti rukama uz dodavanje mleka. Kada se dobije kompaktna smesa utisnuti je u kalup za cheesecake i staviti u frižider da se stegne.

Fil: Zagrejati kajmak, pavlaku, mleko i šećer uz povremeno mešanje da se šećer otopi. Želatin preliti sa malo vode, ostaviti da nabubri 10-ak minuta pa dodati u vruću smesu i kuvati uz mešanje na laganoj vatri (ne sme da provri). Kad je blizu vrenja skloniti sa šporeta (smesa će biti retka). Vruću smesu preliti preko kore i ostaviti da se stegne.

Vocni preliv: Šećer preliti sa vodom, dodati voće pa kuvati 10-ak minuta, zatim skloniti sa vatre. Želatin preliti sa malo vode ostaviti da nabubri oko 10 minuta, a zatim ga na laganoj vatri otopiti, paziti da ne provri. Otopljen želatin dodati u smesu sa voćem. Ostaviti da se prohladi pa naneti preko fila i staviti u frižider da se stegne.

Stegnuta cheesecake iseci na parčice željene veličine.

Savet