

## *Original cheese cake*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** maslaca
- **2 kašike** šecera u prahu

#### **Fil:**

- **450 g** Ella sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** šecera u prahu
- **1 kesica** želatina

#### **Preliv:**

- **400 g** mix šumskog voća
- **100 ml** vode
- **4 kašike** kristal šecera
- **1 želatin**

### **Priprema**

Maslac iseci na kockice, dodati plazmu i šefer u prahu, pa rukom sjediniti i formirati koricu u okruglom kalupu za torte.

Umutiti slatku pavlaku, u drugoj posudi kašikom sjediniti Ella sir i šecer u prahu, zatim sve spojiti i mutiti mikserom, želatin rastopiti po uputstvu sa kesice i dodati u fil, muteci mikserom da se sve lepo sjedini, sipati preko korice.

Voce, šecer i vodu staviti na šporet da provri, kuvati 5 minuta, skloniti za ringle, i onda dodati želatin u vrelu masu da se rastopi. Ostaviti da se prohladi, pa sipati preko fila.

Kolac ostaviti u frižideru preko noci da se sve lepo ohladi.

## **Savet**

Verujem da ima mnogo recepata za chease cake, ali ovako ja pravim, I svi su oduševljeni... Kola je lepši od ovog iz poslastiarnice... :-) Prijatno!