

Cheesecake sa malinama



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g smrznutih malina
- 1 caša šecera
- 1 caša vode
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 100 g šecera u prahu
- 1/2 paklice margarina
- 1/2 limuna
- 500 g šlaga
- mleko za mucenje šlaga
- 2 kisele pavlake
- 5 kesica želatina

Priprema

Spremiti prvo preliv sa malinama, prokuvati maline sa šecerom i vodom (oko 5 min), 2 kesice želatina rastopiti sa 8-10 kašika vode i ostaviti da malo odstoji. Kad se prokuvana masa sa malinama prohladi umešati rastopljeni želatin.

Mleveni plazma keks pomešati sa malo toplog mleka, margarinom koji je izmucen sa šecerom u prahu i nacediti pola limuna, lepo umešiti i obložiti odgovarajuću četvrtastu posudu koju ste posipali šecerom u prahu. Smesom obložiti dno posude i sve četiri strane.

Izmutiti 500 g šlaga sa mlekom (malo manje mleka da bi šlag bio gušći), zatim umesati 2 kisele pavlake. Rastopiti 3 kesice želatina u nepunu čašu vode i ostaviti da se žele masa malo ugusti. Zatim sjediniti odnosno izmutiti dobro šlag sa žele masom.

Redjati: masu sa keksom, preko toga naneti masu sa šlagom i na kraju žele masu sa malinama.

Dobro ohladiti i sluziti uz hladne osvežavajuće sokove i koktele. Prijatno!!!!