

## **Vocni Cheesecake**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300 g**plazma keksa
- **3 kašikemeda**
- **200 ml**mleka
- **80 g**margarina za mešanje

#### **Za fil:**

- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**secera u prahu
- **300 g**krem maslaca
- **1 kesica**želatina

#### **I još:**

- **6**jagoda
- **2**kivija

### **Priprema**

Umutiti omekšali margarin i med, dodati keks i mleko i sjediniti. Izruciti smesu u pleh, pa rukama ravnomerno rasporediti. Staviti u frižider da se hladi.

Želatin pomešati sa 4 kašike hladne vode da nabubri, pa ga rastopiti na niskoj temperaturi. Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu. Dodati krem maslac, pomešati, pa dodati rastopljeni želatin uz mucenje mikserom. Fil izruciti u pleh preko kore i zaglacati. Ostaviti da se hlađi.

Nakon 4 h hlaenja, tortu izvaditi iz pleha, zaglacati je sa strane, pa poreati nasecene voće i služiti.

### **Savet**