

## *Cheesecake (?izkejk)*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **500 g** mljevenog keksa
- **200 ml** soka od narandže
- **200 g** putera

#### **Fil:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **600 g** sitnog sira
- **100 ml** vode
- **100 ml** toplog mlijeka
- **20 g** želatina
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kašika** ekstrakta od vanilije

#### **Preliv:**

- **10 g** želatina
- **100 ml** vode
- **400 ml** šumskog voca
- **3 kašike** šećera

### **Priprema**

Istopiti puter, pa sjediniti keks, sok od narandže i puter. Staviti u kalup promjera 26 i utabati. Ostaviti da se hladi.

Razmutiti 20 g želatina u 100 ml vode. Ostaviti 10 minuta da nadođe. Kada nadođe, pomiješati sa 100 ml toplog mlijeka. Umutiti slatku pavlaku, kada je dobro cvrsta dodati sir i umutiti. Zatim dodati šećer u prahu, pa ekstrakt vanilije i dobro umutiti. Na kraju polako dodavati želatin prethodno umućen u mlijeku i sve dobro umutiti. Umućenu smjesu izliti na prethodno ohlađenu podlogu od keksa.

Za vrijeme mućenja fila, staviti voće i 3 kašike šećera u šerpicu i na vatri zagrijavati. Kada ukuhate do željene teksture, skinete sa vatre i isparirate voće. Umutiti 10g želatina sa 100ml vode i ostaviti da nadođe. Kada se voće prohladi, sjediniti dobro sa želatinom i preliti preko fila. Ostaviti da se hladi najmanje 3h i služiti.

## **Savet**

Po originalnom receptu koji sam dobila od prijateljice u podlogu ide manje sastojaka (300g keksa i td), ali ja volim malo deblju "koru", zato sam modifikovala recept. Takođe u fil ide više šećera, ali malo sam umanjila jer mi se čini preslatko sa više. Voće možete po izboru, borovnice, maline, višnje, šta god. Prijatno :)