Cheese cake sa višnjama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mlevenog keksa (plazme)
- **125 g**margarina ili maslaca
- **100 ml**soka od višanja
- **50 ml**vode

Fil:

- **250 g**šlaga
- **250 ml**vode ili mleka
- **1 caša (450 g)**ella sira sa 0% masnoce
- **250 g**prah šecera

Vocna glazura:

- **300 g**ocišcenih višanja
- **3 kašike**kristal šecera
- **50 ml**vode
- **2 kašike**gustina

Priprema

Umutiti margarin, dodati mleveni keks, vodu i sok koji se ocedi od višanja kad se odmrzavaju. Dobro izmešati. Staviti u tepsiju (br 28) i peci 10ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

U jednoj posudi mutiti šlag sa vodom ili mlekom, u drugoj ella sir sa prah šecerom pa te dve mase sjediniti. Staviti preko ohladjene kore.

Visnje, vodu i secer kuvati 10ak minuta. Uzeti malo tecnosti, prohladiti, umesati gustin i usuti u visnje. Kuvati jos par minuta da se zgusne. Prohladiti i preliti preko fila.

Ohladiti kolac, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet