

Cheesecake sa malinama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** mlevenog keksa
- **125 g** margarina
- **2 kašike** meda

Fil:

- **300 g** sirnog namaza
- **160 g** prah šećera
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kašika** limunovog soka

Preliv:

- **300 g** malina
- **4 kašika** šećera
- **2** želatina
- **200 ml** soka ili vode

Priprema

Keks, med i margarin sjediniti i formirati koru. Pomešati sir i šećer u prahu, izmiksati pa dodati limunov sok i umućenu slatku pavlaku. Jedan želatin otopiti sa malo vode i kada nabubri malo ga zagrejati da se otopi pa dodati u sir. Sve preruciti na formiranu koru. Želatin preliti sa malo vode da nabubri. Maline i sok koji je

otпустиło ili voda pomešati sa šećerom i staviti da se kuva oko 10 minuta. Skloniti sa šporeta i dodati želatin, promešati i ostaviti da se prohladi 10 minuta i sipati preko sira.

Savet