

Cheesecake (ciz kejk)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** kristal šećera
- **250 g** krem sira
- **1** kisela pavlaka
- **300 g** voća po izboru
- **1 kesica** želatina
- **1 kesica** kremfixa

Priprema

Rastopiti margarin u mleku, i u to dodati 300 g mlevenog keksa. Rukom rastanjiti koru u kalup velicine 24cm.

Fil: Pomešati 100 g šećera u prahu sa kesicom kremfixa. Umutiti slatku pavlaku dodavajući polako mešavinu šećera i kremfixa. Na kraju dodati krem sir i kiselu pavlaku. Dobro izmešati kašikom (ne mikserom) i staviti na koru od keksa.

Glazura: Staviti 300 g voća po izboru (ja sam uzela jagode), 100 g kristal šećera i jednu kašiku vode na vatru, poklopiti i pustiti da provri. Izgnjeciti voće viljuškom. U to dodati 1 kesicu želatina spremljenog prema uputstvu. Ostaviti glazuru da se malo prohladi pa preliti preko fila. Ostaviti u frižider najmanje 5 h.

Savet