

Cheesecake sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **2 kašike** nutelle (ili meda)

Fil:

- **300 g** sirnog namaza
- **160 g** šećera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake (vrhnje za šlag)
- **1 kašika** soka od limuna
- **1 kesica** želatina

Preliv:

- **300 g** višanja
- **200 ml** soka od višanja
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** želatina

Priprema

Plazmu, margarin i nutellu sjediniti, na dno okruglog kalupa (kojem se strane otvaraju) precnika 26cm staviti pek papir, i rasporediti koru. Sirni namaz izmiksati sa šećerom u prahu, zatim dodati limunov sok. Posebno

izmiksati slatku pavlaku i dodati je smesi od sira. 1 želatin spremiti prema uputstvu, kad nabubri malo ga na pari zagrejati da se otopi, pa ga dodati filu od sira. Dobro izmešati i preliti preko kore od keksa. Staviti u frižider da se hladi. Preliv: 1 želatin spremiti prema uputstvu. Višnje preliti sokom ili vodom, dodati šećer kuvati 10-15 minuta. Skloniti sa ringle i dodati želatin, promešati i ostaviti da se malo prohladi. Kada se ohladilo (ne skroz) sipati preko fila i ostaviti u frižider preko noci.

Savet

Pre nego što skinete obru, mokrim nožem proite oko kalupa, da se lepo odvoji torta.