

Cheese cake sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **125 g** margarina
- **100 ml** mleka

Fil:

- **300 g** šlaga
- **300 ml** mleka ili vode
- **1** čaša (**450g**) sira
- **250 g** prah šećera

I još:

- **300 g** malina
- **2** kesice preliva za torte (ili želatina)

Priprema

Umutiti margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh (35x25) i peci 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

U jednoj ciniji mutiti šlag sa mlekom ili vodom, a u drugoj sir sa prah šećerom. Te dve mase izmešati.

Staviti preko ohlaene kore.

Preko fila rasporediti maline.

Sok koji se ocedio od malina pomešati sa vodom i upotrebiti za pravljenje preliva. Preliv napraviti po uputstvu sa kesice. Preliti preko malina.

Ohlaen kolac iseci. Prijatno!

Savet