

Cheesecake (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Kora:

- **2 dl** mleka
- **125 g** maslaca
- **300 g** mlevene plazme

Beli fil:

- **400 g** milerama
- **500 g** slatke pavlake
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** kesica želatina
- **7 kašika** šecera

Vocni preliv:

- **400 g** voća po želji
- **4 kašike** šecera
- **1** kesica želatina
- **4-5 kašikavode**

Priprema

Tankim slojem ulja premazati okrugli kalup. Otopiti maslac u mleku zatim dodati plazmu, dobijenom masom formirati koru i staviti u frižider da se ohladi. Umetuti slatkut pavlaku dodati mileram, šecer i vanilin šecer.

Želatin preliti sa 4-5 kašika vode ostaviti da nabubri 10 minuta. Zatim ga rastopiti na vreloj ringli i dodati u beli fil. Fil sipati u kalup preko kore od plazme. U vrucu šerpiku staviti voce po izboru, dodati par kašika vode i šefer, kuvati dok se neistopi. Dodati želatin po istom postupku kao prethodni. Sacekati da se voce malo ohladi i preliti preko belog fila.

Savet

Drzati u frizideru da prenosi. Koristiti kalup sa kopcom. Ako želite da kola servirate na ukrasni tanjur obrnite redosled redjanja prvo na dno staviti preliv od voa i dobro ohladiti, zatim beli fil i na kraju, tj. na vrh staviti koru. Skinuti stranicu kalupa poklopiti kola sa tanjirom i okrenuti polako odvojiti dno kalupa. Ako koristite zaledjeno voe netreba dodavati vodu i kuvati ga dok se neotopi. Prijano!!!