

Cheesecakes brzo i lako



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **1** vanil šećera
- soka od pomorandže
- **4 kašike** šećera u prahu

Beli fil:

- **250 g** la kajmaka
- **1** kisela pavlaka
- **1** šlag sa ukusom slatke pavlake
- prah šećer
- vanil šećer
- **1** želatin

Voće:

- **200-300 g** voća po želji
- **5-6 kašika** šećera
- **1** želatin

Priprema

Umutiti margarin i dodati mlevenu plazmu, šecera u prahu i sok od pomorandže. Tek toliko da se može formirati kora u okruglom kalupu precnika 26cm.

Prvo umutiti šlag sa ukusom slatke pavlake i ostaviti sa strane. Zatim mutiti a la kajmak, kiselu pavlaku, dodavati šecera u prahu po ukusu, vanil šecer i zatim pripremljen šlag. Želatin umutiti po uputstvu sa kesice. Sve spojiti, namazati preko kore i ostaviti u frižideru da se malo stegne.

Staviti voce da se kuva (ja sam koristila višnje), sa šecerom neprestano mešajuci. Kad je voce gotovo, posle nekih 10ak minuta dodati želatin pripremljen po uputstvu sa kesice. Skloniti sa vatre i sacekati da se voce prohladi. Preliti preko belog fila i vratiti u frižider. Najbolje je pripremati jedan dan ranije. Prijatno...

Savet

Najbolje je pripremati jedan dan ranije. Prijatno.