

Cheesecake (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **1** margarin
- **2 kašike** prah šecera

Beli deo:

- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** prah šecera
- **250 g**ala kajmaka

Preliv:

- **400 g** voca (šumskog)
- **2 kašike** šecera
- **malovode**
- **1 kesica** preliva za torte

Priprema

Plazmu, margarin i šecer dobro sjediniti i rasporediti po kalupu.

Ala kajmak umutiti sa šećerom i sjediniti sa umućenom slatkom pavlakom. Staviti beli deo preko plazme.

Voće, šećer i vodu prokuvati oko 10 minuta. Razmutiti preliv za torte sa malo vode, skinuti voće sa šporeta i dodati mu preliv za torte. Sacekati da se malo ohladi i rasporediti po belom delu.

Savet