

Cheesecake (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **400 g** mlevene plazme
- **po potrebi** sok

Fil 1:

- **1 kg** slatke pavlake
- **4 kašike** kisele pavlake
- **2 kesice** želatina

Fil 2:

- **600 g** višanja ili nekog drugog voća
- **malo** vode
- **250 g** šećera
- **3 kesice** želatina

Priprema

Kora: U mlevenu plazmu dodati malo soka i to lepo sjediniti, pa od mase u kalupu za cheesecake formirati koru. (Sok dodavati po malo, kako masa ne bi bila ni previše tvrda, ni previše meka).

Fil I: Slatku pavlaku umutiti sa 4 kašike kisele pavlake. Želatin razmutiti u malo vrele vode i mešati kašikom

dok se ne razbiju grudvice. Razmucen želatin dodati u umucenu pavlaku i sve umutiti mikserom da se sjedini. Ovaj fil naneti na formiranu koru od plazme.

Fil II: U šerpu staviti šećer i malo vode (toliko da se prekrije šećer). Šerpu staviti na vatru da se šećer otopi. Kada se šećer otopi u to dodati iseckane višnje i kuvati 10-ak minuta. Želatin razmutiti u malo vrele vode, pa dodati u skuvane višnje i još malo kuvati na vatri. Skuvan fil ostaviti da se malo prohladi, pa ga naneti na Fil I. Kolac dobro rashladiti u frižideru.

Savet