

Cheesecake sa šumskim borovnicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **150 g**keksa (Mlecni ili Bevita)

Za beli deo potrebno:

- **500 g**mlecnog namaza A la kajmak ili Ella sir
- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**kisele pavlake
- **7 kašika**vanilin šecera
- **5 kašika**kristal šecera
- **20 g**želatina
- **200 g**šumskih borovnica

Priprema

Izmiksati borovnice štapnim mikserom. Staviti u ciniju sir koji je odstajao na sobnoj temperaturi (ako je hladan, neće se fino umutiti i biti kremast) i šećer pa na kratko umutite mikserom, a zatim dodati kiselu pavlaku. U posebnoj ciniji mikserom umutiti slatku pavlaku pa je dodajte masi od sira. Želatin potopiti u 200 ml vode i zagrevati uz neprekidno mešanje dok se ne istopi (ne treba da provri). Sipati ga u beli deo uz neprekidno mešanje a zatim dodati izmiksane borovnice. Premazati krem preko podloge od keksa, poravnati i staviti u frižider da prenoci. Cheesecake dekorisati svežim borovnicama i po želji, posuti prah šećerom radi lepšeg izgleda.

Savet