

Posni cheese cake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **50** gmlevenih oraha
- **50** gmlevene plazme
- **35** gmargarina
- **po potrebi** sirup od višnje ili od maline

Fil:

- **1,5** dl biljne slatke pavlake
- **100** g malina
- **1** vanilin šećer
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** gustina

Priprema

Kora: margarin otopiti, pa dodati orahe i posnu mlevenu plazmu i izmešati. Dodavati voci sirup kako bi se dobila kompaktna smesa. Ostaviti da se stegne oko pola sata u frižideru, pa oblikovati rolnicu prečnika oko 3 cm. Iseci na 12 krugova.

Maline i šećere staviti da provre. Gustin razmutiti u malo vode, pa ukuvati sa malinama. Dodati još malo vode

ako je sos previse gust. Slatku pavlaku umutiti. Na svaki krug staiti pavlaku, pa sos od malina. Ukrasiti po želji.

Savet