

Cheese cake sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** margarina
- **100 ml** mleka ili soka od višanja

Fil:

- **200 g** šlaga
- **200 ml** mleka ili vode
- **300 g** abc sira
- **200 g** prah šecera

I još:

- **300 g** očišćenih višanja
- **2 kesice** preliiva za torte ili želatina

Priprema

Umutiti margarin, dodati mleveni keks i mleko ili sok. Izmešati, staviti u pleh (25x35cm) i peci 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

U jednoj ciniji mutiti šlag sa mlekom ili vodom, a u drugoj sir sa prah šecerom. Te dve mase izmešati i staviti

preko ohlaene kore. Preko poreati višnje.

Previv za torte ili želatin napraviti po uputstvu sa kesice. Preliti preko višanja.

Ohlaen kolac iseci. Prijatno!

Savet