

## Cheese cake (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **1** kašasoka od pomorandže
- **3 kašike** šećera u prahu

### Prvi fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** šećera u prahu
- **1** vecialu kajmak

### Drugi fil:

- **300 g** smrznutog voca (po želji)
- **150 g** šećera
- **80 ml** vode
- **1 kesica** želatina

## Priprema

Omekšali margarin sjediniti sa šećerom u prahu i sokom, pa zatim dodati mlevenu plazmu i oblikovati koru. Slatku pavlaku umutiti pa dodati šećer u prahu i alu kajmak. Naneti fil preko kore. Želatin umutiti sa 2-3 kašike vode i dodati u ostatak smese. Na umerenoj vatri skuvati voće sa šećerom, vodom i želatonom, ostaviti da se

malo prohladi,pa preliti preko belog dela. Staviti u frižider da se stegne.

## **Savet**