

Cheese cake sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **300** gmlevene plazme
- **200** gmargarina
- **7** kašikamleka

Za fil I:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **450** gella sir 0 % masti
- **200** gšecera u prahu

Za fil II:

- **300** gvoca (višnje)
- **100** mlvode
- **1** kesicaželatina

Priprema

Prvo otopiti margarin (ne mnogo), zatim sipati mlevenu plazmu i u to dodati mleko i mešati varjacom. Zatim umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatkú pavlaku**, dodati šefer u prahu pa sir. Želatin otopiti po upustvu na kesici (staviti u malo lonce sadržaj iz kesice, dodati 4 kašike hladne vode, sacekati da želatin nabubri i nakon toga na tihoj vatri zagrevati da se želatin otopi). Voce prelitи sa vodom (pošto su višnje više vodnjikave, ja sam stavila vodu po ovom receptu, a ako se pravi sa malinama ili nekim drugim vocem stavlja se 200 ml vode na

300 g voca), staviti da prokluca. Skinuti sa ringle i dodati želatin...Kada se taj fil ohladi prelije se preko prvog fil-a: Kota-prvi fil-drugi fil. Kada se želatin stegne, poslužite.

Savet

Brzo i jednostavno....