Cheese cake (šumsko voce)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenog keksa
- **150 gDijamant Dijavit margarina**
- **500 ml**slatke pavlake
- **800 g**neslanog sira
- **350 g**šecera u prahu
- **2 kašike**krem sira narendana
- **1**limun - kora
- **600 g**smrznutog šumskog voca
- **1**preliv za tortu

Priprema

Mleveni keks izmešati sa otopljenim margarinom, od te mase oblikovati koru sa 1 cm debljine i ostaviti je jedan sat u frižideru.

Sir umutiti sa šecerom u prahu, u ovu smesu dodati umucenu slatku pavlaku, krem sir i narendanu koru od limuna.

Preko fila reati odmrznuto i oceeno voce i preliti ga prelivom za tortu (priprema se prema uputstvu sa kesice).

Cheese cake držati u frižideru.

Savet