

## *Cheese cake sa višnjama (3)*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **400 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** šecera u prahu
- **200 g** omekšalog putera
- **50 ml** soka od višanja

#### **Za fil:**

- **20 g** želatina
- **400 g** maskarpone sira
- **200 g** šecera u prahu
- **500 ml** slatke pavlake

#### **Za preliv:**

- **500 g** višanja
- **5-6 kašika** šecera
- **2 kašike** vode
- **1 kesica** želatina

### **Priprema**

Priprema kore: U vecu mix posudu staviti keks, šecer, omekšali puter i sve lagano sjediniti, dodati sok od višanja i na ravnoj podlozi oblikovati koru. Fil: 20 g želatina razmutiti po uputstvu sa kesice i ostaviti da nabubri.

Maskarpone sir umutiti sa šećerom u prahu. U drugoj mix posudi umutiti slatku pavlaku. Zatim u slatku pavlaku lagano dodavati kašikom umuceni maskarpone sir. Na ringli zagrejati želatin da se otopi i lagano ga sipati u mix posudu sa sirom i slatkom pavlakom, još malo mutiti oko 1 minut i fil staviti preko kore od keksa. Vocni preliv: višanje i šećer pomešati, dodati vodu i staviti na ringlu. Pustiti da vri, kad provri kuvati još 3 minuta. Višnje izvaditi iz soka i prohladiti 10 g želatina napraviti po uputstvu sa vrecice. Kad želatin nabubri zagrejati ga i sipati u sok od višanja, zatim ohladjenje višnje poredjati na beli fil, a preko višanja preliteri sokom u koji je dodat želatin. Ohladiti i uživati u ukusu. Prijatno.

## **Savet**