

Cheesecake



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** keksa
- **5 kašika** mleka
- **180 g** maslaca ili margarina

Beli fil:

- **1 pakovanje (450 g)** Ella sira
- **220 g** Sunoko šecera
- **1** vanilin šecer
- **50 ml** vode
- **1 kesica (10 g)** želatin
- **500 ml** slatke pavlake

Vocni fil:

- 450 g crvenog voća
- 100 ml vode
- 1 kesica (10 g) želatin
- 50 ml vode za želatin
- 4 kašike **Sunoko šećera**

Priprema

Voće kuvati sa vodom i **Sunoko šećerom** oko 10 minuta. Jedan želatin takođe ostaviti da nabubri 10 minuta u vodi, istopiti ga (ne sme da provri) i dodati u voće koje ste skinuli sa vatre. Ostaviti da se ohladi.

Istopiti margarin ili maslac i umutiti mikserom sa mlevenim keksom i mlekom. Smesa će biti prilično rastresita, pa je prstima ili valjkom za tu namenu utisnite u okrugli kalup (precnika 26 cm). Ostaviti u frižider da se stegne dok mutite beli fil.

Umutiti slatku pavlaku. U tu smesu zatim dodajte sir, vanilin šećer i **Sunoko šećer**. Želatin ostavite da nabubri 10 minuta i zatim ga zagrejte tek toliko da se istopi (nikako da provri). Pomešati ga sa malo ove bele smese, a zatim dodati u beli fil i još jednom sve izmiksati.

Beli fil utisnite u kalup preko kore. Pazite da popunite ivice sa strane, kako vam ne bi ostale rupice kada skinete kalup.

Kada se crveni fil ohladio, rasporedite ga lagano preko belog fila. Ostaviti u frižideru da odstoji 6 do 8 sati u kalupu.

Lagano nožem odvojite kolac od kalupa i to je to... Vaš cheesecake je gotov!

Savet