

Kolac sa sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada** petit keksa
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** meda
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** šecera u prahu
- **800 g** sira
- **500 ml** slatkog vrhnja (pavlake)

Za preliv:

- **400 g** višanja
- **3 dl** soka od višanja
- **45 g** preliiva za kolace (3 manje kesice)
- **4 kašike** šecera

Priprema

U dublju četvrtastu tepsiju srednje velicine poreati 20 komada petit keksa, koji se samo malo namoci u soku od višanja.

U vecoj zdjeli umutiti 2 kašike pavlake, 2 kašike meda i vaniliju. Dodati i 200 g šecera u prahu, pa nastaviti mutiti. Na kraju sipati 800 g sira, pa sve dobro sjediniti mikserom na najmanjoj jacini.

Odvojeno umutiti 500 ml slatkog vrhnja da bude što cvršće, pa sjediniti sa kremom od sira i lagano promiješati kašikom. Dobijenu smjesu premazati preko poreanog petita.

U 3 dl soka od višanja sipati 4 kašike šecera i kuhati dok ne uvri, pa dodati preliv. im se preliv istopi dodati i višnje, pa sklonuti sa vatre i ostaviti samo 2-3 minuta da se ohladi, a zatim preliteri kolac. Kolac služiti dobro ohlaen.

Savet

Ovaj kola se može nazvati i "Lažni Cheesecake" ali ja sam ga nazvala ovako jer je raen na brzinu, bez recepta i sa sastojcima koje sam imala na raspolaganju. Iznenada su nam se najavili kumovi i nisam imala sve sastojke za pravi Cheesecake pa sam tako stavljala šta sam imala i dobila super ukusan kolai. Sve smo brzo smazali :D