

Cheesecake sa malinama (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300** gplazma keksa
- **10** kašikamleka
- **180** gmargarina

Beli fil:

- **450** g*Ela* sira
- **1**krem fiks
- **1**vanilin šecer
- **1**želatin
- **50** mlvode
- **500** mlslatke pavlake
- **220** gšecera u prahu

Vocni fil:

- **450** gmalina
- **100** mlvode
- **1**želatin
- **4** kašikešecera

Priprema

Rastopiti margarin i mleko, dodati keks i to staviti na dno kalupa koji je obložen providnom folijom. Staviti u frizider da se stegne.

Beli fil: Umutiti slatku pavlaku i dodati sir, vanilin šefer i krem fiks. Još malo mutiti i dodati želatin prethodno rastopljen u vodi i šefer u prahu. Premazati beli fil preko kore.

Vocni fil: Voće prokuvati sa šeferom i vodom i dodati želatin prethodno rastopljen u vodi. Vocni fil premazati preko belog. Ostaviti u frižider da prenoci i sutra uživati u fenomenalnom ukusu cheesecake-a.

Savet

Probali smo i sa drugim vojem voni fil al' sa malinama je nekako najukusnije :)