

Cheesecake (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300** gmlevenog keksa
- **200** mlmleka
- **4** kašikemeda
- **80** gmargarina

Fil:

- **500** mlslatke pavlake
- **250** gšecera u prahu
- **300** gSubotickog krem sira
- **1** kesicaželatina (10 g)

Žele:

- **1** kesicaželatina
- **300** gvišanja
- **1** šoljicavode

Priprema

Za koru: Umutiti margarin i med, pa dodati keks i mleko i sjediniti. Smesu utisnuti na pleh.

Za fil: umutiti slatku pavlaku sa prah šecerom, dodati krem sir i rastopljen želatin. Premazati fil preko kore.

Za žele: Višnje staviti na tihu vatu da puštaju sok, pa vodu pomešati sa želatinom, cekati da nabubri, rastopiti, pa dodati višnjama. Višnje i sok, ili samo sok (prohlaeno) izliti preko fila i ostaviti da se hlađi.

Savet