

Cheesecake (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 ml** mleka
- **4 kašike** meda
- **80 g** margarina

Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** šećera u prahu
- **300 g** Subotickog krem sira
- **1 kesica** želatina (10 g)

Žele:

- **1 kesica** želatina
- **300 g** višanja
- **1 šoljica** vode

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 tihi vatru 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 hladi.

Savet