

## **Cheese cake sa malinama (2)**



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastoјci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevenog keksa
- **oko 5** kašikamleka
- **150** gmargarina
- malocimeta

#### **Za beli fil:**

- **450** gElla sira
- **1** kesicakrem fiksa
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicaželatina
- **500** mlslatke pavlake
- **220** gšecera u prahu

#### **Za voci fil:**

- **450** gmalina
- **100** mlvode
- **1** kesicaželatina
- **4** kašikešecera
- **1** kesicavanilin šecera

### **Priprema**

Istopiti margarin i umutiti sa mlevenim keksom i mlekom i dodati cimet, pa utisnuti u okrugli kalup. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku i dodati krem fiks. Posebno rucno umutiti krem sir, vanilin šecer i šecer u prahu, pa dodati slatkoj pavlaci i još malo mutiti slabijom brzinom.

Želatin ostaviti da nabubri 10 minuta u 50 ml vode i zatim ga zagrejati tek toliko da se istopi (ne sme da provri). Pomešati ga sa malo bele smese, a zatim dodati u beli fil i još jednom sve izmešati. Beli fil utisnuti u kalup preko keksa i ostaviti u frižideru na nekoliko sati da se dobro stegne.

Maline kuvati sa vodom i šecerom oko 10 minuta od kako provri. Jedan želatin ostaviti da nabubri u 50 ml vode, zatim ga dodati vocu i istopiti. Kada se voce ohladi, preliti preko belog fila i vratiti u frižider.

### **Savet**