

## *Malina cheese cake*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevene plazme
- **2** dlfante
- **125** gotopljenog margarina

#### **Za krem:**

- **250** mlslatke pavlake
- **500** gala kajmaka
- **150** gšecera u prahu
- **1** kesicaželatina

## **Za vocni preliv:**

- **300 g** zaleženih malina
- **3 dl** vode
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** želatina

## **Priprema**

Koristite kalup 26 cm. Sjedinite sastojke i prerucite u kalup (ja ga obložim providnom folijom zbog lakšeg skidanja) i formirati koru.

Umutiti pavlaku, dodati šećer i kajmak. Želatin prelijte sa 4 kašike hladne vode, kad nabubri otopiti na nižoj temperaturi i sjediniti sa kremom i dobro umititi. Rasporediti ovaj krem preko kore i ostaviti u frižider 1 h.

Maline preliteri vodom, dodati šećer i staviti na vatru, skloniti pre nego što prokljuca. Želatin pripremiti na opisani način i sjediniti sa filom. Kad se ohladi prelijte preko krema i ostavite u frižideru da prenoci. Masa će tokom preliivanja biti retka, tako da pažljivo i ravnomerno prelivajte kolac, ali nakon nekoliko sati će se učvrstiti.

## **Savet**

Probala sam razne recepte za cheese, ali ovaj mi je omiljeni, jednostavan je, a kolač definitivno najukusniji :-)