

Cheese cake (jagoda)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **150 g** margarina
- **70 ml** mleka

Za fil:

- **400 g** krem sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **100 ml** mleka
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina

Vocni fil:

- **500 g** jagoda
- **200 ml** vode
- **3 kesice** vanilin šećera
- **3 kašike** šećera
- **1 kesica** želatina

Priprema

Plazmu pomešati sa otopljenim margarinom i mlekom. Staviti u odgovarajući kalup.

Krem sir pomešati sa šećerom u prahu, dodavati mu umućenu slatku pavlaku postepeno, i umutiti u glatku smesu. Želatin pripremiti prema uputstvu, a zatim razmutiti u mleku i dodati ga umućenoj smesi. Sve dobro sjediniti i staviti preko kore. Staviti u friz da se hladi.

Pomešati voće, vodu, šećer i vanilin šećer i kuvati. Kada provri još 5 minuta. Želatin pripremiti takođe po uputstvu sa kesice. Dodati ga voću i ostaviti da se prohladi. A zatim preliti preko fila i staviti u friz da se želira.

Savet

U koru se može staviti malo šećera ako želite slađe. Voni sloj e se želirati posle nekoliko sati. Voće može biti po izboru. Prijatno!