

## **Cheesecake (maline, kupine)**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **375** gmlevenog plazma keksa
- **150** gmargarina
- **50** mlsoka od pomorandže

#### **Beli fil:**

- **800** mlslatke pavlake
- **200** gšecera u prahu
- **200** gsirnog namaza
- **1 kom.** vanilin šecer
- **1** kesicaželatina
- **4** kašikemilerama

#### **Crveni fil:**

- **500** gvoca (maline, kupine)
- **5** kašikašecera
- **100** mlvode
- **1** kesicaželatina

### **Priprema**

Margarin umutiti mikserom sa mlevenim plazma keksom i sokom. Smesa ce biti prilicno rastresita, pa je

prstima ili valjkom za tu namenu utisnite u okrugli kalup (precnika 26 cm). Ostaviti u frižider da se stegne dok mutite beli fil.

Umutiti slatku pavlaku. U pavlaku zatim dodajte sirni namaz, mileram, vanilin šefer i šefer u prahu. Želatin ostavite da nabubri 10 minuta, i zatim ga zagrejte tek toliko da se istopi (nikako da provri). Pomešajte ga sa malo ove bele smese, a zatim dodajte u beli fil i još jednom sve izmiksajte. Beli fil utisnite u kalup preko plazme. Pazite da popunite ivice sa strane, kako vam ne bi ostale rupice kada skinete kalup.

Voce kuvati sa vodom i šeferom oko 10 minuta. Jedan želatin takođe ostaviti da nabubri 10 minuta u vodi, istopiti ga (ne sme da provri) i dodati u voce koje ste skinuli sa vatre. Ostaviti da se ohladi. Kada se crveni fil ohladi, rasporedite ga lagano preko belog fila.

### **Savet**