

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



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **375 g** mlevenog plazma keksa
- **150 g** margarina
- **50 ml** soka od pomorandže

#### **Beli fil:**

- **800 ml** slatke pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** siromnog namaza
- **1 kom.** vanilin šećer
- **1 kesica** želatina
- **4 kašike** milerama

#### **Crveni fil:**

- **500 g** voća (maline, kupine)
- **5 kašika** šećera
- **100 ml** vode
- **1 kesica** želatina

### **Priprema**

Margarin umutiti mikserom sa mlevenim plazma keksom i sokom. Smesa ce biti prilično 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 šećer i šećer 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 šećerom oko 10 minuta. Jedan želatin takoe 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**