

Cheesecake sa kupinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** mljevenog petit kekisa
- **80 g** maslaca
- **2 dl** mlijeka
- **2 kašike** nesquika

Fil od sira:

- **400 g** krem sira
- **150 g** šećera u prahu
- **2 kašike** soka od limuna
- **100 g** bijele milka čokolade
- **2,5 dl** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Vocni fil:

- **500 g** kupina
- **6 kašika** šećera
- **1 kesica** vanili šećera
- **2 dl** vode
- **1 kašika** gustina
- **1 kesica** pudinga od vanile

Priprema

Maslac obradimo mikserom dok ne postane pjenast. Dodamo keks i mlijeko pomješano sa nesqvikom. Pomjesimo rukana i smjesu utisnemo u kalup za torte promjera 28 cm.

Krem sir stavimo u dublju posudu i dodamo šećer u prahu i limunov sok. Pomješamo sa mikserom. Dodamo rastoplenu čokoladu i pomješamo. Dodamo umuceno slatku pavlaku, opet pomješamo. Želatinu pripremimo kako piše u uputstvima na kesici, dodamo u smjesu i pomješamo. Fil stavimo ravnomerno na podlogu od keksa.

Kupine sa šećerom i 1 dl vode stavimo na vatru. U drugi dio vode umutimo gustin i puding. Ulijemo vrućoj smjesi sa kupinama i mješamo dok se fil ne stvrdne. Sipamo na fil sa sirom i stavimo u frižider na hlađenje..

Savet