Mini cheesecake

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za 6 tortica fi-8 cm:

- **300 ml**slatke pavlake
- **100 g**neslanog sira
- **1 kesica (10g)**želatina
- **5 kašika**vode
- **100 g**šecera u prahu
- **1/2**ekstrakta od kokosa
- **50 g**kokosa

Za preliv:

- **1 šolja (od 2dl)**šumskog voca
- **1 dl**vode
- **100 g**šecera

Priprema

Za tortice: Želatin pomešati sa vodom i ostaviti da nabubri. Za to vreme.. Pomešati neslan sir (mascarpone, ricota, ella, sirni namaz...) i šecer u prahu, ekstrakt od kokosa i kokos. Umutiti slatku pavlaku.

Želatin otopiti u mikrotalasnoj, ali kratko jako se brzo istopi ili na tihoj vatri. Dodati umucenoj slatkoj pavlaci još kratko mutiti pa dodati masu sa sirom i kokosom, sve kratko mutiti da se fino sjedini.

Puniti silikonske kalupe fi-8cm i staviti u zamrzivac na 2 sata da se stegne. Napraviti preliv: Sve sastojke:

šumsko voce (a može i samo jagode, višnje, kupine, maline... po želji), šecer i vodu staviti na šporet da provri, kuvati na laganoj vatri, voce treba da omekša, a sirup treba da curi kad podignete kašiku kao med. Ukupno kuvate nekih 15-ak minuta. Ostavite da se hladi.

Kada su se tortice dobro smrzle ;) Izrucite ih lagano iz kalupa na tacnu i pred služenje svaku prelijte ohlaenim prelivom od voca. :)

Savet