

Zimski Cheesecake



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** hladne vode
- **200-250 g** brašna
- **2 kašike** fruktoze

Za fil:

- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **5 kašike** fruktoze
- **3 kašike** pavlake

Za voćni fil:

- **700 ml** vode
- **2 kesice** želatina
- **3 kesice** čaja od nara
- **1 nar**
- **2 kašike** fruktoze

Priprema

Prvo skuvati puding. Od 1 l mleka odvojiti 100 ml i razbiti 3 kesice pudinga. Ostatak mleka staviti sa fruktozom da prokljuca. U kljucalo mleko zakuvati razbijeni puding i mešati dok se zgusne. Puding ostaviti na hladnom da se ohladi.

Dok se puding hladi pripremiti podlogu. Umutiti malo, koliko da omekša, margarin sa fruktozom. Dodati vodu, pecivo i 200 g brašna. Ostalih 50 g iskoristiti da lepo umesite testo u lopticu.

Testo rastanjiti oklagijom i prebaciti u tepsiju koja je podmazana i posuta brašnom. Malo utapkati rukama koru.

Ohla?eni puding (može biti mali mlak) umutiti malo mikserom. Zatim mu dodati kisele pavlake i najmanjom brzinom ih sjediniti sa pudingom, (krem možete probati i po ukusu još zasladiti).

Krem izliti preko podloge i staviti u zagrejanu rernu na 150 C. Peci kolac na laganoj vatri oko 45-50 minuta. Posle toga iskljuciti rernu i ostaviti kolac u otvorenoj rerni još 10 minuta. Kolac zatim staviti na hladnom mestu da se ohladi i malo stegne.

Kad se kolac ohladi pripremiti vocni fil. Vodu i fruktozu sa kesicama caja staviti da provri. Želatin preliti sa 7 kašika hladne vode da nabubri. Kada voda provri izvaditi kesice caja, skloniti sa šporeta i uliti nabubrela želatin. Mešati da se želatin rastopi. Kada se rastopi mešati još 5-10 minuta da se prohladi.

Nar ocistiti i pore?ati zrna nara po kolacu. Preliti pripremljenim prelivom i ostaviti kolac na hladnom mestu da se ohladi. Zatim ga staviti u frižider da se kolac dodatno ohladi i stegne i vocni fil želira.

Savet

Da sama nisam pravila ovaj kola? nikad ne bih rekla da je kola? pe?en. Oduševila sam se ukusom i teksturom ovog kola?a. Jako je lagan i osvežavaju?i. Nestao je za nekoliko sati, jer je prosto nemogu?e pojesti samo jedan. Svima se dopao i svi su tražali par?e više. :) Svima bih preporu?ila da probaju ovaj pe?eni cheesecake, jer je stvarno raj za nepce i dušu :) :D