

Cheesecake sa breskvama iz konzerve



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** toplog margarina
- **500 g** krem sira
- **5 kašika** prah šecera
- **1 kašičica** želatina
- **5 kašika** džema od kajsija
- **1 velika konzerva** breskvi
- **2 kašičice** želatina

Priprema

300 grama plazme ubaciti u otopljen margarin pa dobro promešati i napraviti od smese podlogu za cizkejk.

U vanglu staviti Philadelphia krem sir i prah šecer i džem od kajsija. Kada smo to umutili dodamo 1 kašičicu želatina u prahu. (Prvo ga obraditi po uputstvu). Stavimo smesu preko podloge od plazme i u frižider pola sata.

Zatim uzmemo breskve iz konzerve i secemo ih na tanke listice. Reamo u krug dok me istrošimo breskve.

Na kraju skuvamo vodu iz konzerve od breskvi za 2 kašičice želatina. Kad prokuva i zelatin se skroz istopi, prelijemo preko cizkejka.

Savet

Pravo remek delo i svi su ga obožavali!