

Cheese cake



Sastojci

Potrebno je:

- 600-800 g crvenog voca
- 2 kesice želatina
- 300 g šecera
- 300 g mlevenog keksa
- 1 šolja mleka
- 1/2 pakle margarina
- sok od 1 limuna
- 1/2 l slatke pavlake
- 1/2 kantice kisele pavlake

Priprema

Za pocetak pripremiti poslednji vocni sloj, kako bi se duže hladio: prokuvati kratko 600g-800g smrznutog voca, šolju šecera i šolju vode. Odvojeno pripremiti želatin /2 kesice promesati sa 8 kasika vode i ostaviti da stoji 10 min, posle toga dodati malo tople tecnosti iz skuvanog voca i staviti na toplu ringlu samo da se istopi zelatin, a potom vratiti u kuvano voce uz mešanje i ostaviti na ringli jos 5 min, ali ne da kljuca. Ostaviti da se hladi.

Keks podloga: popariti kutiju mlevenog keksa sa nepunom šoljom vrelog mleka i ostaviti da se hladi. Odvojeno umutiti 1/2 pakle margarina sa malo šecera (1/2 šolje) i dodati ohla?enu smesu keksa, i sok od 1/2 limuna. U pokvasenoj modli oblikovati podlogu od pripremljene smese.

Beli fil: cvrsto umutiti 1/2 l biljne pavlake, 1/2 kantice kisele pavlake, sok od 1/2 limuna i 100 gr šecera (mutiti prvo slatku pavlaku sa 100 g šecera dok smesa ne postane gusta, potom dodati pola kantice kisele pavlake, sok od 1/2 limuna i još malo mutiti da masa bude ujednacena i cvrsta) Sipati preko podloge od keksa.

Kada se potpuno ohladi vocna smesa i po malo pocne da se gusti, sipati preko belog fila i staviti u frizider da se

stegne. Brzo se sprema i odlicnog je ukusa.