

Cheese cake (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **100 ml** mleka
- **4 kašike** prah šecera

Fil:

- **450 g** Ella sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** prah šecera
- **1 kesica** želatina
- **1 kesica** vanil šecera
- **1 kesica** kremfixa

Glazura:

- **500 g** malina
- **5 kašika** šecera
- **2 dl** vode
- **2 kesice** želatina

Priprema

Prvo napravimo glazuru da bi se ohladila dok pripremamo koru i fil. U šerpu sipamo maline sa sokom ako su odmrznute pustice malo soka i 2 dl vode. U to sipati 5 kašika šecera. Kuvati 10ak minuta neka vri maline ce se razmekšati. Zatim sipati u maline 2 želatina rastopljena po uputstvu sa kesice (2 kesice preliti sa 8 kašika vode, ostaviti da nabubri 5 minuta, otopiti na tihoj vatri zatim sipati u maline u tako tecnom stanju). Glazuru ostaviti da se prohladi bar 1h.

Kalup okruglog oblika obložimo providnom prijanjajucom folijom. U posebnoj ciniji pomešamo margarin i šecer da se lepo sjedine. Zatim dodajemo plazmu i po malo mleka. Napravimo smesu koju rastanjimo u kalup što preciznije možemo.

Slatku pavlaku mutimo mikserom po uputstvu, na pola mucenja dodajemo vanil šecer i kremfiks. Kada se lepo umuti dodacemo sir koji smo prethodno umutili sa prah šecerom. Smesu lepo promešamo da se sjedini može i mikserom na manjoj brzini. Na kraju dodajemo 1 želatin pripremljen po uputstvu sa kesice. Opet promešamo da se sve lepo sjedini. Zatim fil sipamo u kalup preko kore.

Na kraju preko fila sipamo glazuru od malina koja je dobro prohladena. Kalup sa cheese cake-om stavimo u frižider. Najbolje da prenoci u frižideru. Glazura je retka steže se tek preko noci. Zato je najbolje ovaj kolac praviti danas za sutra. Prijatno!

Savet

Cheese cake sam pravila sa raznim voćem ali je zaista najlepši sa malinama.