

Original cheese cake



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** maslaca
- **2 kašike** šećera u prahu

Fil:

- **450 g** Ella sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina

Preliv:

- **400 g** mix šumskog voca
- **100 ml** vode
- **4 kašike** kristal šećera
- **1** želatin

Priprema

Maslac iseci na kockice, dodati plazmu i šećer u prahu, pa rukom sjediniti i formirati koru u okruglom kalupu za torte.

Umutiti slatku pavlaku, u drugoj posudi kašikom sjediniti Ella sir i šećer u prahu, zatim sve spojiti i mutiti mikserom, želatin rastopiti po uputstvu sa kesice i dodati u fil, muteci mikserom da se sve lepo sjedini, sipati preko korice.

Voće, šećer i vodu staviti na šporet da provri, kuvati 5 minuta, skloniti za ringle, i onda dodati želatin u vrelu masu da se rastopi. Ostaviti da se prohladi, pa sipati preko fila.

Kolac ostaviti u frižideru preko noci da se sve lepo ohladi.

Savet

Verujem da ima mnogo recepata za cheese cake, ali ovako ja pravim, I svi su oduševljeni... Kola? je lepši od ovog iz poslasti?arnice... :-) Prijatno!