

Cheesecake sa jagodama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g**putera
- **4 kašik**meda
- **300 g**mlevene plazme
- **200 ml**mleka

Za fil:

- **1/2 l**slatke pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**krem maslaca
- **10 g**želatina

Za žele:

- **500 g**jagoda
- **10 g**želatina
- **1 šoljica**šecera
- **1 šoljica**vode

Priprema

Puter sa sobne temperature umutiti sa medom, pa dodati keks i mleko, i sjediniti smesu. Smesu izruciti u kalup, pa rukama utabati i poravnati.

Mutiti slatku pavlaku 1 minut dok ne krene da se diže, a zatim postepeno dodavati šecer u prahu uz neprestano mucenje dok pavlaka ne postane gusta toliko da bude nepomicna kada se cinija u kojoj se pavlaka mutila okrene naopacke. (oko 5 minuta mucenja na srednjoj brzini) Fil prebaciti u pleh i premazati preko kore. 200 g jagoda iseckati na listice, pa rasporediti preko fila.

Šecer, 300g iseckanih jagoda i šolju vode staviti na ringlu na nižu temperaturu dok se jagode skroz ne ukuvaju. želatin sipati u 4 kašike hladne vode i ostaviti 10 minuta da nabubri. Nabubreo želatin prebaciti u kuvane jagode, pa kuvati još par minuta. Žele prohladiti, pa preliti fil i poredjane jagode.

Ostaviti da se hladi par sati, pa služiti.

Savet