

Cheese cake sa šumskim vocem

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog plazma keksa
- 125 g margarina ili maslaca
- 1 dl mleka
- 300 g krem sira
- 200 g šecera
- 1 caša kisele pavlake
- 250 ml slatke pavlake
- 500 g smrznutog šumskog voca
- 1,5 kesica želatina

Priprema

Testo: 300g mlevenog plazma keksa pomešati sa 125 g maragarina i 1 dl hladnog mleka.

Masu razviti u modlu sa stranicama koje se otvaraju.

Fil 1: Umutiti 300 g krem sira, 100 g šecera, 1 cašu kisele pavlake i dodati umucenu slatku pavlaku 250 ml. Fil sipati preko ohladjene kore. Staviti u frizider.

Fil 2: 500 g šumskog voca prokuvati sa 100 g šecera i dodati 1,5 kesicu želatina koji ste prethodno pomešali sa malo soka koje je pustilo voce dok se odmrzavalo. Prohladjenu smesu preliti preko fila 1.

Kada se želatin stegne skinuti stranice modle. Prijatno!