Cheesecake (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Piškota:

- **300 g**plazma keksa
- **5 kašika**mleka
- **200 g**maslaca

Beli fil:

- **450 g**ella sira
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 kesica**želatina
- **500 ml**biljne pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **50 ml**vode za želatin

Vocni fil:

- **450 g**jagoda
- **100 ml**vode

- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**želatina
- **50 ml**vode za želatin

Priprema

Voce kuvati sa vodom i šecerom oko 5 do 10 minuta. Jedan želatin takoe ostaviti da nabubri 10 minuta u vodi, istopiti ga (ne sme da provri) i dodati u voce koje ste skinuli sa vatre. Ostaviti da se ohladi.

Istopiti maslac i umutiti mikserom sa mlevenim plazma keksom i mlekom. Smesa ce biti prilicno rastresita, pa je prstima utisnite u okrugli kalup (precnika 26-28 cm). Ostaviti u frižider da se stegne dok mutite beli fil.

Umutiti slatku pavlaku cvrsto. U tu smesu zatim dodajte sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Želatin ostavite da nabubri 10 minuta i zatim ga zagrejte tek toliko da se istopi zatim dodati u beli fil i još jednom sve izmiksati. Beli fil utisnite u kalup preko plazme. Pazite da popunite ivice sa strane, kako vam ne bi ostale rupice kada skinete kalup. Kada se crveni fil ohladio, rasporedite ga lagano preko belog fila. Ostaviti u frižideru da odstoji 6 do 8 sati u kalupu. Lagano nožem odvojite kolac od kalupa i to je to... Vaš cheesecake je gotov!

Savet

Možete koristiti bilo koje voe koje želiti :) Dekorišete po želji i uživate dok jedete lagani desert. Prijatno.