

# Cheesecake koji se ne peče



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za fil:

- **500 g**mascarpone sira
- **450 ml**slatke pavlake
- **200 g**krem sira
- **2**limuna - sok
- **100 g**prah šecera
- **3** kesiceželatine u prahu

### Za podlogu:

- **150 g**plazma keksa
- **60 g**maslaca
- po željimljeveni bademi

### I još:

- **100 g**borovnica
- **100 g**ribizli

## Priprema

Umutiti u zdeli oba sira, dodati prah šećer, probajte ako vam nije dovoljno slatko dodajte još po ukusu, sok od limuna, manje ili više po svom ukusu i slatku pavlaku, ne treba mutiti mikserom u šlag. Sve to sjediniti podeliti u zdelice na tri dela. U jedan deo dodati borovnice, malo sam ih samljela, u drugi deo ribizle, koje sam tako

malо samljela, treci deo ostaviti beli. Samljeti keks, ili zdrobiti u plasticnoj kesi, 150 g i oko 60 g otopljenog maslaca sjediniti, po želji dodati mljevene bademe, sjediniti i poravnati kašikom na dno kalupa za torte prečnika 22cm. Razmutiti kesicu želatina po uputi i sjediniti sa prvim delom gdje su borovnice i to preliti preko keksa. Staviti u frižider na pola sata. U drugi deo sa ribizlama isto staviti otopljeni želatin, preliti preko prvog dela i opet u frižider na pola sata. Isto ponoviti i sa trećim belim delom i ostaviti u frižider preko noci. Dekoracija po želji.

### Savet