

Vocni Cheesecake



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**plazma keksa
- **3 kašik**meda
- **200 ml**mleka
- **80 g**margarina za mešanje

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **300 g**krem maslaca
- **1 kesica**želatina

I još:

- **6**jagoda
- **2**kivija

Priprema

Umotiti omekšali margarin i med, dodati keks i mleko i sjediniti. Izruciti smesu u pleh, pa rukama ravnomerno rasporediti. Staviti u frižider da se hladi.

Želatin pomešati sa 4 kašike hladne vode da nabubri, pa ga rastopiti na niskoj temperaturi. Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu. Dodati krem maslac, pomešati, pa dodati rastopljeni želatin uz mucenje mikserom. Fil izruciti u pleh preko kore i zaglacati. Ostaviti da se hladi.

Nakon 4 h hlađenja, tortu izvaditi iz pleha, zaglacati je sa strane, pa porezati naseceno voće i služiti.

Savet