

Cheesecake (izkejk)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Podloga:

- **500** gmljevenog keksa
- **200** mlsoka od narandže
- **200** gputera

Fil:

- **500** mlslatke pavlake
- **600** gositnog sira
- **100** mlvode
- **100** mltoplog mlijeka
- **20** gželatina
- **150** gšecera u prahu
- **1** kašikaekstrakta od vanilije

Preliv:

- **10** gželatina
- **100** mlvode
- **400** mlšumskog voca
- **3** kašikešecera

Priprema

Istopiti puter, pa sjediniti keks, sok od narandže i puter. Staviti u kalup promjera 26 i utabati. Ostaviti da se hlađi.

Razmutiti 20 g želatina u 100 ml vode. Ostaviti 10 minuta da nadoe. Kada nadoe, pomiješati sa 100 ml toplog mlijeka. Umutiti slatkou pavlaku, kada je dobro cvrsta dodati sir i umutiti. Zatim dodati šefer u prahu, pa ekstrakt vanilije i dobro umutiti. Na kraju polako dodavati želatin prethodno umucen u mlijeku i sve dobro umutiti. Umucenu smjesu izliti na prethodno ohlaenu podlogu od keksa.

Za vrijeme mucenja fila, staviti voce i 3 kašike šecera u šerpiku i na vatri zagrijavati. Kada ukuhate do željene teksture, skinete sa vatre i ispasirate voce. Umutiti 10g želatina sa 100ml vode i ostaviti da nadoe. Kada se voce prohladi, sjediniti dobro sa želatinom i preliti preko fila. Ostaviti da se hlađi najmanje 3h i služiti.

Savet

Po originalnom receptu koji sam dobila od prijateljice u podlogu ide manje sastojaka (300g keksa i td), ali ja volim malo deblju "koru", zato sam modifikovala recept. Takoe u fil ide više šeera, ali malo sam umanjila jer mi se ini preslatko sa više. Voe možete po izboru, borovnice, maline, višnje, šta god. Prijatno :)