Mini slasni cheesecake

težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mlevene plazme
- **150 g**margarina
- **po potrebi**sok *fanta*

Crveni deo:

- **1 kg**svezih ili smrznutih malina
- **200 g**šecera
- **4 kašike**gustina
- **1**želatin

Beli deo:

- **500 g**neslanog sitnog sira
- **400 g**kisele pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **2**želatina

Priprema

Za koru: pomešati 300g mlevene plazme sa 150g omekšalog margarina. Dodavati sok po potrebe i unesiti koru (da bide meksa, od plazma torte). Rastanjiti na plato i ostaviti sa strane.

Crveni deo: u šerpu sipati 1kg malina i 200g šecera. Kuvati 10-ak minuta. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Kada su maline gotove, prociditi ih kroz cedaljku, da se odstane “semenke”. Vratiti u šerpu, dodati 4 kašike gustina i ukuvati fil. Skloniti sa vatre. Nabubreli želatin otopiti na blagoj vatri (ne sme da vri) pa dodati u vruc fil i promešati.

Beli deo: 2 kesice želatina preliti sa 8 kašika hladne vode i ostaviti da provri. Za to vreme u odgovarajucu posudu sipati 500g sitnog sira, 400g kisele pavlake, 200g prah šecera i sve lagano izmešati. Nabubreli zelatin staviti nanlaganu vatru da se rastopi (ne sme da vri) i dodati u beli deo i izmešati smesu.

Filovanje: U silikonske kalupe,(razlicitih oblika, ili po želji). Sipati prvo po dve tri kašike crvenog fila. Zatim belog fila sipati toliko da do vrha kalupa ostane prostora oko 1 cm. Koru koju smo razvukli od plazme uzeti cašu ili okrugli kalup velicine silikonskog kalupa, seci krugove i stavljati preko belog dela. Ostaviti tako u frižideru najmanje 5 sati, a može i preko noci. Sutra dan polako okrenuri silikonske kalupe i lagano izvaditi cheesecake.

Savet

Crveni deo, može da bude bilo koje boje. U zavisnosti od toga koje voe koristite. Probajte.