

# Cheesecake (10)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za koru:

- **15** kašikamleka
- **300** gplazme
- **150** gmaslaca

### Za beli fil:

- **200** gšecera u prahu
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicaželatina
- **500** mlslatke pavlake
- **400** gkrem sira
- **1**krem fix

### Vocni crveni fil:

- **400** gmalina, jagoda, kupina
- **po potrebivoda**
- **1** kesicaželatina
- **10** kašikešecera

## Priprema

Pripremite prvo crveni fil. Stavite maline u šerpicu u kojoj će se kuvati i nalijte vodom cisto da ih potopite.

Dodajte 10 kašika šecera i kuvajte otprilike 10-15 minuta. Za to vreme u šoljicu sipajte želatin i oko pet kašika vode. Ostavite da nabubri. Kada se maline skuvaju skloniti sa strane da se prohlade.

Rastopite maslac na tiganju ili šerpici i prelijte plazmu. Razmešajte malo, pa dodajte oko 15 kašika mleka. Umesiti testo od plazme i rasporediti u kalup ravnomerno. Stavite u frižider da se hлади.

Želatin preliti vodom (5 kašika) i ostavite da nabubri. Umutiti slatku pavlaku mikserom cvrstom, dodati krem sir, šećer u prahu, vanilin šećer, krem fix, i miksajte dok se masa ne sjedini lepo. Želatin koji je nabubrio otopiti na ringli, ali paziti da ne provri. Dodati ga u masu i još malo izmiksajte.

U kalup preko plazme staviti beli fil, raspodeliti lepo laganim pritiskom kako ne bi kad odvojite kalup ostale nepotpunjene rupice oko kolaca. Ostavite u frižider da se hлади.

Kada vam se vocni fil prohlađio, sipajte mu želatin koji ste tako rastopili na ringli i promešajte sve zajedno. Hladan vocni fil sipajte preko belog i ostavite da se steže.

## Savet

Ovako pripremljen meni se stegao za 8 h otprilike. Uživajte!