Cheese cake (6)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koricu:

- **200 g**putera
- **450 g**plazma
- **150 g**šecera u prahu
- **80 ml**sok od šumskog voca

Za fil:

- **500 g**maskarpone sira
- **500 g**slatke pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **20g**želatina

Za preliv:

- **300 g**zaleenog voca
- (maline, kupine, borovnice, jagode)
- **5-6 kašika**šecera
- **10 g**želatina

Priprema

Korica: Puter rastopiti, dodati šecer u prahu pa zatim postepeno dodavati sok i mlevenu plazmu. Oblikovate koru u kalupu. Prethodno namazati kalup uljem i staviti papir za pecenje po obodu. Staviti u frižider da se

stegne.

Fil: Polako umutiti maskarpone sir sa secerom u prahu, u drugoj posudu umutiti slatku pavlaku. Zatim lagano mutiti i dodavati maskarpone u slatku pavlaku . Kada se sve sjedini dodati želatin (razmutiti želatin 20g sa 10 kašika hladne vode, kada nabubri otopiti ga polako, ne dodavati vruc u smesu!). Mutiti još 2-3 minuta dok se želatin ne sjedini sa filom. Sipati u kalup i staviti u zamrzivac 10 ak minuta dok se ne stegne.

Preliv: Staviti voce u šerpicu i preliti sa 200 ml vode. Dodati šecer. Kada provri skloniti i dodati želatin (10 g želatina sa 5 supenih kašika hladne vode, ostaviti da nabubri pa dodati u preliv i promešati). Ostaviti preliv da se ohladi pa staviti preko fila. Staviti opet u zamrzivac 10-15 minuta dok se želatin ne stegne. Prijatno!

Savet

Ja sam koristila kalup od 24 cm.