

Cheesecake (11)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**plazma keksa ili digestive
- **250 ml**slatke pavlake
- **400 g**slatkoh kondenzovanog mleka
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **250 g**krem sira
- **2x10 g**želatina
- **malosoka** od narandže
- **50-100 ml**džema od šumskog voca

Priprema

Najpre spremite koru. Samlevenom keksom dodajte sok od narandže, malo po malo i umesite koru. Ukoliko je suvo, dodajte jos malo, ali pažljivo da ne bi postalo previše tecno. Na okrugloj tacni oblikujte rukama okruglu koru i istanjite. Ne treba da bude previše tanka, a ni previše debela. Prelazimo na fil. Prvo istopite belu cokoladu. Najbolje na pari da se ne bi stvorile grudvice. U mešovremenu potopite 10g želatina sa 4 kašike vode, ostavite malo i onda blago otopite na blagoj temperaturi. Slatko kondenzovano mleko i krem sir umutite najpre, zajedno. U posebnoj ciniji umutiti slatku pavlaku, ali ne do kraja. Zatim dodajte prvu smesu i mutite još malo dok ne bude gušće. Dodati belu cokoladu, umutiti, i zatim i želatin i umutiti još malo. Filovati koru i staviti u frižider da se malo stegne. Vocni zelatinasti deo možete napraviti tako što cete džemu (najbolje od šumskog voca) dodati istopljeni želatin i malo vode. Po želji kolicina, ali najbolje ne previše da bi ukus došao do izražaja. Ukuvajte blago, sacekajte da se prohladi i kašikom namažite preko belog fila. Najbolje je jesti sutradan. Prijatno!

Savet