

Cheese cake bez šecera



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**keksa bez šecera
- **125 g**margarina
- **5 kašicica**tecnog zaslaivaca
- **100 ml**mleka

Fil I:

- **500 ml**biljne pavlake
- **400 ml**ella sira
- **5 kašicica**tecnog zaslaivaca
- **1 kesica**želatina

Fil II:

- **500 g**jagoda
- **5 kašika**tecnog zaslaivaca
- **2 kesice**želatina
- **300 ml**vode

Priprema

Keks samleti, sipti u vanglici zamesiti sa margarinom, tecnim zaslaivacem i mlekom. Pripremljenu masu staviti na okruglu tacnu sa kalupom, koji se skida.

Umutiti biljnu pavlaku. Pomesati Ella sir sa tecnim zaslaivacem. Želatin potopiti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri, pa ga otopiti na tihoj vatri. U umucenu pavlaku kašikom umešati Ella sir, zatim dodati otopljen želatin, i mutiti dok se ne sjedini masa.

Jagode sipati u šerpu, dodati zaslaivac naliti vodu. I kuvati desetak minuta. Za to vreme želatin preliter sa 8 kašika vode da nabubri, zatim ga otopiti. Kada jagode odmeknu, skinuti sa šporeta i dodati otopljen želatin. Ostaviti da se ohladi 2 sata pa preliter preko belog fila.

Ostaviti u zamrzivacu preko noci da se stegne. Ujutru skinuti kalup i služiti.

Savet

Umesto jagoda, možete bilo koje bobiasto voe. Torta je odlina za dijabetiare. Pravim je cerciki, koja ima dijabetes, i uopšte ne podiže šeer.