

Cheesecake sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koricu:

- **300** gmlevene plazma keksa
- **125** gmargarina
- **2** kašikešecera u prahu
- **1** dlsoka od narandže

Za beli fil:

- **400** gmilerama
- **200** gkisele pavlake
- **100** gšecera u prahu
- **200** mlslatke pavlake
- **1** kesica (**10** g)želatina
- **4** kašikevode

Za voci fil:

- **600** gmaline
- **10** kašikašecera
- **2** dlvode
- **2** kesice (**20** g)želatina
- **8** kašikavode

Priprema

U posudu staviti mlevenu plazmu, šecer u prahu, istopljeni margarin i sok od narandže. Zamesiti da se dobije kompaktna masa i staviti je u kalup sa obrucem precnika 24 cm. Masu dobro poravnjati da se dobije korica. Napraviti vocni fil i to 2 puta. U jedan deo fila: U posudu staviti 300 gr maline, 5 kašika šecera i 1 dl vode. Kuvati dok se šecer ne istopi pa dodati 1 želatin nabubrevo u 4 kašike vode. Masu izmešati da se želatin istopi i ostaviti da se prohladi. Još jednom napraviti ovako, tako da imamo 2 fila od maline.

Beli deo fila. U posudu staviti mileram, kiselu pavlaku i šecer u prahu. Umutiti mikserom. Umutiti 200 ml slatke pavlake i dodati u mileram. Jedan želatin preliti sa 4 kašike vode, ostaviti da nabubri pa istopiti na tihoj vatri i dodati u fil. Dobro izmešati. Preko korice staviti 1/2 belog fila, preliti sa filom vocnim. Ostaviti u zamrzivac 15 minuta da se stegne, pa preliti sa 2 delom belog fila. Odozgo preliti drugim delom vocnog fila. Ostaviti da se dobro ohladi.

Savet