Cheese cake (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **125 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme
- **1**pomorandža

Fil:

- **400 g**mladog sira
- **400 g**slatke pavlake
- **1**limun
- **250 g**šecera u prahu
- **1 kesica**želatina

Gornji fil:

- **300 g**smrznutih malina
- **1**želatin
- **3 kašike**šecera

Priprema

Kora: umutiti margarin. Dodati plazmu i sok od ceene pomorandže (oko 50ml). Fil: posebno mutiti sir i šecer u prahu, dodati sok od pola ceenog limuna. U drugu posudu umutiti slatku pavlaku. Sve spojiti. Dodati kesicu

želatina. Gornji fil: prokuvati voce sa šecerom i dodati u ohlaeno dodati kesicu želatina. Reati u kalup. Staviti u frižider da se stegne.

Savet