

Cheesecake sa jagodama



Sastojci

Kora:

- 200 g mlevenog keksa
- 125 g margarina
- 4 kašike meda
- 3-4 kašike mleka

Beli fil:

- 450 g ella sira
- 500 ml slatke pavlake (Meggle)
- 250 g šecera u prahu

Crveni fil:

- 300 g jagoda
- 2 dl soka od jagode
- 5-6 kašika šecera
- 2 kesice želatina

Priprema

Margarin istopiti na pari, pa kad se prohladi, dodati mleveni keks, med i mleko.

Posatviti okrugli kalup na tacnu, na kojoj cete servirati tortu i smesu za koru sipati i oblikovati prstima. Sir izmiksati sa prah šecerom. Kada se dobro umuti, postepeno dodavati slatku pavlaku i mutiti, dok se fil ne ucvrsti, (može se i posebno umutiti slatka pavlaka, pa je sjediniti sa sirom).

Kada je fil gotov staviti ga u kalup. Jagode skuvati u soku i dodati šecer. Želatin staviti po upustvu sa kesice.

Preliti po torti i staviti u frižider, da se stegne. Umesto jagoda, mogu se koristiti, maline ili višnje.

Za dekoraciju može topin og jagode.