

## **Chesse cake sa malinama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300** gplazme
- **150** gputera

#### **Fil:**

- **500** mltecnog šлага
- **150** gabc krem sira
- **1** cašakisele pavlake
- **1** kašikašecera u prahu
- **1** želatin

#### **Preliv:**

- **300** gmalina
- **150** gšecera
- **1** želatin

### **Priprema**

Sjediniti otopljeni maslac i sok od 1 pomorandže sa 300 g plazma keksa.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja. Umijesiti tecni šlag, pa zatim u njega dodati abc sir, kiselu

pavlaku, prah šećer i želatin.

Maline i šećer kuvati na laganoj temperaturi dok se maline ne raspadnu. Dodati 1 želatin.

Prvo staviti dio sa plazmom, zatim dio sa šlagom i onda onaj sa malinama.

### **Savet**

Fil sa malinama ostaviti da se ohladi nekih 4-5 minuta. Uz stalno mešanje. Ja svaki put pravim u kalupu i držim tako dok se dobro ne ohladi.