

Chesse cake sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

- **500** mltecnog šlaga
- **150** gabc krem sira
- **1** **cašak**kisele pavlake
- **1** **kašika**šecera 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 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.