

## ***Cheesecake (12)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Crveni fil:**

- **400 g** mix crvenog voca
- **1 kesica** želatina
- **50 ml** vode za želatin
- **100 ml** vode
- **4 kašike** šećera

#### **Beli fil:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **220 g** šećera u prahu
- **450 g** sira
- **1 kesica** želatina
- **50 ml** vode za želatin
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Podloga:**

- **300 g** mlevenog keksa
- **5 kašica** mleka
- **180 g** margarina ili puter

### **Priprema**

Istopiti margarin ili maslac i umutiti mikserom sa mlevenim keksom i mlekom. Smesa bude prlicno rastresita, pa je prstima ili kuhinjskom špatulom utisnite u kalup. Ja redovno koristim pravougaoni.

Voce kuvajte sa vodom i šecerom oko 10 minuta. Jedan želatin takoe ostaviti da nabubri 10 minuta u vodi, istopiti ga, ali da ne provri i dodati u prokuvano voce. Ostaviti da se ohladi. Savet: ukoliko želite da vam voce u crvenom filu bude celo nemojte previše mešati. Samo dva tri puta lagano kašikom da se ne zalepi za dno šerpe.

Umutite slatku pavlaku, dodajte sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Želatin ostavite da nabubri 10 minuta i zatim ga zagrejte tek toliko da se istopi, ali da ne provri. Pomešati ga sa malo ove bele smese, a zatim dodati u beli fil i još jednom sve izmiksati. Beli fil istresite u kalup preko podloge od keksa. Pazite da ivice sa strane budu popunjene, kako vam ne bi ostale rupice kada skinete kalup i kako crveni fil ne bi prošao do keks podloge.

### **Savet**

Kada složite sve slojeve, ostavite u frižideru nekoliko sati da se ohladi. Nemojte skidati kalup dok se skroz ne stegne kola. Prijatno...