

Cheesecake sa jagodama u caši



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **150** gmlevene plazme
- **60** gmargarina
- **80** mlmleka

Za beli deo:

- **200** mlslatke pavlake
- **5** kašikašecera u prahu
- **180** gkisele pavlake
- **1/2** kesice (**5 g**)želatina

Za crveni deo:

- **250** gjagoda
- **5+5** kašikavode
- **5** kašikašecera
- **1/2** kesice (**5 g**)želatina

Priprema

U mlevenu plazmu dodati otopljeni margarin i hladno mleko dobro izmešati i podeliti smesu u 7 caša te kašikom dobro utisnuti.

Želatin i vodu promešati i ostaviti 5 minuta da odstoji potom na laganoj vatri otopiti. Mikserom umutiti slaku pavlaku i šefer u prahu potom dodati kiselu pavlaku izmksati pa dodati otopljeni želatin i dobro sjediniti. Masu sipati u caše preko plazme.

Jagode naseckati i sa šecerom i 5 kašika vode staviti da se kuvaju. Kad prokuva kuvati 5 minuta za to vreme želatin staviti u 5 kašika vode da nabubri. U kuvane jagode dodati nabubreni želatin i mesati dok se ne istopi. Malo prohladiti pa sipati u caše preko belog dela. Dobro rashladiti u frižideru.

Savet

Brz i lagani desert