

Cheesecake sa jagodama u caši



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g** mlevene plazme
- **60 g** margarina
- **80 ml** mleka

Za beli deo:

- **200 ml** slatke pavlake
- **5 kašika** šećera u prahu
- **180 g** kisele pavlake
- **1/2 kesice (5 g)** želatina

Za crveni deo:

- **250 g** jagoda
- **5+5 kašika** vode
- **5 kašika** šećera
- **1/2 kesice (5 g)** želatina

Priprema

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

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

Jagode naseckati i sa šećerom 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 čaše preko belog dela. Dobro rashladiti u frižideru.

Savet

Brz i lagani desert