

# Cheesecake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za koru:

- **400** gmlevene plazme
- **10** kašikamleka
- **180** gmaslaca
- **6-7** kašikašecera

### Za fil:

- **350** gslatke pavlake
- **600** gala kajmaka
- **200** gšecera u prahu
- **1** kesicaželatina

### Za preliv:

- **300** gmalina
- **1** želatin
- **3** dlvode
- **5** kašikašecera

## Priprema

Koristiti kalup od 28 cm. Sjediniti sastojke za koru mlevenu plazmu, mleko, maslac i šefer, preruciti smesu u kalup i formirati koru. Umutiti pavlaku, dodati secer i ala kajmak. Zelatin prelititi sa 4 kasike hladne vode, kad

nabubri otopiti na nizoj temperaturi i dobro sjediniti sa filom. Rasporediti fil preko kore i ostaviti u frizer 1 h. Maline preliti vodom, dodati secer i staviti na vatru, skloniti pre nego sto prokljuca. Zelatin pripremiti isto kao i za fil, zatim ga sjediniti sa malinama. Kad se vocni prelih ohladi, preliti preko fila i ostaviti u frizeru da prenoci.

### **Savet**