

Cheesecake (13)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **400 g** mlevene plazme
- **10 kašika** mleka
- **180 g** margarina
- **6 kašika** šećera

Fil:

- **350 ml** slatke pavlake
- **600 g** kajmaka
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina

Preliv:

- **300 g** malina
- **1 kesica** želatina
- **3 dl** vode
- **5 kašika** šećera

Priprema

Mleko stavimo sa šećerom i margarinom na tihu vatru uz mešanje da se otopi i sjedini sipamo u mleveni keks i promešamo utapkamo u kalup precnika 24cm i formiramo koru. Razhladjenu slatku pavlaku izmiksamo

postepeno dodavamo kajmak uz miksanje, a zatim i nabubrela želatin koje smo otopili na tihoj vatri da postane tečan (paziti da ne provri). Lepo sjedinimo i stavimo preko kore od keksa.

Ostavimo u frižider 3-4 sata da se hladi i stegne. Maline sa šećerom i vodom stavimo da se kuva od lroviranja nekih 2-3 minuta sklonimo sa vatre i ostavimo da se prohladi do pola želatin stavimo sa kašiku vode da nabubri zatim ga otopimo pazeci da ne provri umešamo u voće i pažljivo prelijemo kolac.

Ostavimo preko noci u frižideru da se stegne zatim uklonimo obruc sa kalupa i kolac spreman za posloženje.

Savet

Voe može biti po sopstvenom izboru.