Borovnica cheescake

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Podloga:

- **200 g**mlevene plazme
- **120 g**maslaca
- **4 kašike**mleka
- **2-3 kašike**šecera u prahu

Prva krema:

- **250 g**mascarpone sira
- **100 ml**slatke pavlake
- **1**želatin
- **200 g**borovnica
- **50 g**šecera u prahu
- **2 kašike**vode

Druga krema:

- **250 g**mascarpone sira
- **100 ml**slatke pavlake
- **1/2**želatina
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Za podlogu izmešati plazmu sa šecerom, otopljenim maslacem i dodajuci kašiku po kašiku mleka umesiti smesu koja nije ni premeka ni pretvrda te utisnuti u kalup i ostaviti da se hladi. Za prvu kremu prkuvati borovnice sa vodom i šecerom, a onda usitniti štapnim mikserom. Želatin pripremiti po uputstvu i dodati u sos od voca. Umutiti mascarpone sa malo šecera i sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom. Dodati borovnice i promešati. Izliti na koru od keksa i staviti u zamrzivac na pola sata, pošto je smesa tecna, ali hlaenjem dobija na cvrstini.

Za drugu kremu umutiti sir i pavlaku, belu cokoladu otopiti i umešati, dodati spremljen želatin i izliti preko kreme od borovnice. Spremiti u frižider najbolje da prenoci.

Gotov cizkejk ukrasiti borovnicama i listicima nane.

Seci na parcad i-uživati...

Savet