Cheesecake (14)

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **1 dl**soka
- **300 g**mljevene plazme
- **150 g**margarina

Bijeli fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **1 cša**svježeg sira
- **1 kesica**želatina

Vocni dio:

- **1 pakovanje**smrznutog voce
- **1 kesica**želatina

Priprema

Otopiti margarin i sjediniti ga sa plazmom i sokom. Masu staviti u kalup.

Mikserom umutiti slatku pavlaku. U dugu posudu dobro izmiksati sir i šecer u prahu. Kad dobro izmiksate sir i šecer onda lagano rukom dodavati umucenu slatku pavlaku i lagano mješajte. Želatin pripremiti prema uputama

sa kesice. Pripremljen želatin istopite i sipajte ga u masu.

Preko kore sipajte bijeli fil i stavite tortu u frižider.

Prokuhati smrznuto voce sa 4-5 kašika vode. Kad se skuha skinuti sa vatre. Želatin prupreminti prema uputama sa vrecice. Kad se želatin stegne nemate potrebe da ga otapate pa da ga sipat. Kad se stegne samo ga lagano kašikom izvadite i stavite u voce i izmješajte dobro. Voce ostavite da se malo ohlada da bude mlako, pa ga onda stavljajte preko bijelog fila.

Savet

U koliko imate domae smrznuto voe onda nemate potrebe dodavati vodu, ve ga ostavite da se otkravi i onda ga kuhajte i jako malo soka ostavite sa voem. Tortu je najbolje ostaviti preko noi da se stegne.