

Cheesecake sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Osnova od keksa:

- **120 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **120 ml** gaziranog soka od narandže

Fil od sira:

- **400 g** krem sira
- **160 g** šećera u prahu
- **180 g** kisele pavlake sa 20% mm
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **50 ml** hladne vode

Preliv od malina:

- **300 g** malina (svežih ili smrznutih)
- **300 ml** vode
- **100 g** šećera
- **1 kesica** želatina
- **100 ml** hladne vode

Priprema

Za osnovu od keksa, prvo izmiksajte omekšali maslac i šećer u prahu. Dodajte mlevenu plazmu i još malo izmiksajte na najmanjoj brzini. Sipajte sok od narandže, promešajte i smesu izrucite u kalup precnika 24cm. Izravnajte i utabajte smesu na dno. Ostavite u frižider da se hladi dok pripremate fil od sira.

Za fil od sira, želatin prelijte sa 50ml hladne vode i ostavite da nabubri. Krem sir i šećer u prahu sipajte u sud i varjacom promešajte. Možete i mikserom, najmanjom brzinom, oko pola minuta. U drugoj ciniji, posebno izmiksajte slatku pavlaku u cvrst šlag i dodajte je u fil od krem sira. Sve zajedno izmiksajte. Zatim dodajte i cašu kisele pavlake i ponovo promešajte. Nabubrela želatin rastopite na laganoj vatri. Kad se rastopi, dodajte mu jednu kašiku fila od sira i razmutite je u želatinu. Zatim sve zajedno sipajte u fil od krem sira i umutite. Izrucite preko fila od keksa i ostavite u frižider da se hladi.

Za preliv od malina, želatin prelijte sa 100ml hladne vode i ostavite da nabubri. Maline i šećer stavite u šerpu da se kuvaju. Dodajte 300ml vode i ostavite da se kuva. Kada pocne da vri, kuvajte još nekih 4-5 minuta, skidajući penu. Kad je skuvano, sklonite sa ringle i dodajte nabubrela želatin. Promešajte i ostavite da se prohladi.

Kad je preliv od malina prohlaen, izvadite tortu iz frižidera i sipajte preliv. Najbolje da to uradite vekom kutlacom. Pažljivo prebacite u frižider i ostavite još najmanje 3-4 sata da se ohladi i stegne. Zatim preite tankim nožem po ivicama kalupa i skinite obruc. Prijatno!

Savet