

Chess cake od crvenog voća



Sastojci

Kora:

- 300 g mlevene plazme
- 100 g istopljenog putera
- 125 ml mleka

Fil:

- 500 g sira Mascapone (može i Ella sa 0% masnoće)
- 8 kašika prah šecera
- 1 vanilin šefer
- 1/4 slatke pavlake

Preliv:

- 600 g zamrznutog voća (Mix crveno voće)
- 100-150 g šecera
- 1 želatin

Priprema

Istopiti puter i pomešati sa plazmom i mlekom. Oblikovati koru željenog oblika, najbolje u okrugli kalup, sa kog se skida obruc. A ako nemate to, onda stavite u okruglu tepsiju prečnika 20 cm, ali prethodno je obložite providnom folijom. Ostaviti koru u frizider dok pravite fil.

Pomešati sve sastojke za fil i izraditi mikserom. Staviti preko kore i vratiti u frizider, da se steže dok ne bude napravljen preliv.

Uzeti šerpu u koju staviti voce zamrznuto i secer i na laganoj vatri topiti - uz povremeno mešanje, ali da ne provri.

Želatin prethodno razmutiti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri, pa ga staviti u posebnu šerpicu na laganoj vatri ga istopiti, ubaciti 7 kašika tecnog preliva u želatin, mešati dok se ne sjedini i ubaciti u šerpu sa vocem i dobro promešati.

Ostaviti fil da se ohladi, toliko da kad umocite prst, ne osetite toplotu na jagodici prsta.

Preliti preko fila.

Najbolje je ostaviti celu noc u frižideru, da se dobro stegne.

Kada se lepo stegao, pažljivo izvaditi sa folijom iz pleha, polako skinuti foliju - paziti da se kora ne prelomi i staviti u tacnu.