

## *Cheese cake (2)*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Kora**

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** putera
- **150 ml** mleka

#### **Krem**

- **500 g** ABC krem sira
- **400 ml** slatke pavlake
- **200 g** šecera
- **20 g** želatina
- **30 g** vanilinog šecera

#### **Vocni fil**

- **600 g** voca (smrznuto ili sveže)
- **200 g** šecera
- **30 g** želatina

### **Priprema**

Okrugli pleh obložiti folijom. Sjediniti plazma keks, puter i mleko. Obložite dno pleha.

Odvojeno umutite slatku pavlaku, dodajte šećer, krem sir, vanilin šećer. Želatin razmutite u 8 kašika vode, a kada se stvrdne zagrejte dok ne postane tečan. Pomešajte i želatin sa ostalim sastojcima. Krem preliti preko podloge od keksa.

U vruću šerpu staviti voće (jagode, maline, kupine, borovnice...) i šećer. Dodati i želatin po istom postupku. Kada se malo ohladi sipati preko krema.

## **Savet**

Držati u frižideru bar 4 sata i dobili ste vaš Cheese Cake, kao iz poslastiarnice.