

Cheese cake sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** margarina ili maslaca
- **100 ml** soka od višanja
- **50 ml** vode

Fil:

- **250 g** šlaga
- **250 ml** vode ili mleka
- **1** čaša (**450 g**) sira sa 0% masnoće
- **250 g** prah šećera

Vocna glazura:

- **300 g** očišćenih višanja
- **3 kašike** kristal šećera
- **50 ml** vode
- **2 kašike** gustina

Priprema

Umutiti margarin, dodati mleveni keks, vodu i sok koji se ocedi od višanja kad se odmrzavaju. Dobro izmešati. Staviti u tepsiju (br 28) i peći 10ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

U jednoj posudi mutiti šlag sa vodom ili mlekom, u drugoj ella sir sa prah šećerom pa te dve mase sjediniti. Staviti preko ohladjene kore.

Visnje, vodu i secer kuvati 10ak minuta. Uzeti malo tecnosti, prohladiti, umesati gustin i usuti u visnje. Kuvati jos par minuta da se zgusne. Prohladiti i preliti preko fila.

Ohladiti kolac, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet