Pravi cheese cake

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Korica:

- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **5 kašika**mleka
- **180 g**margarina

Beli fil:

- **500 g**Fetino nemasnog biljnog sira
- **1 kesica**Dr. Oetker kremfixa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4 kašike**voda za želatin
- **1 kesica (10 g)**želatin
- **500 ml**Meggle biljne slatke pavlake
- **250 g**šecera u prahu

Vocni fil

- **300 g**crvenog voca (najbolje maline)
- **100 ml**vode
- **1 kesica (10 g)**želatina
- **4 kašike**vode za želatin
- **4 kašike**šecera

Priprema

Voce kuvati sa vodom i šecerom oko 10 minuta. Jedan želatin takoe ostaviti da nabubri 10 minuta u vodi, istopiti ga ponovo (ne sme da provri) i dodati u voce koje ste skinuli sa vatre. Ostaviti ga da se ohladi.

Istopiti margarin i umutiti mikserom sa mlevenim plazma keksom i mlekom. Smesa ce biti prilicno rastresita, pa je prstima ili valjkom za tu namenu utisnite u oktugli kalup (precnika 26 cm). Ostaviti u frižider da se stegne dok mutite beli fil.

Umutiti slatku pavlaku i dodati kremfix. U tu smesu zatim dodajte sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Želatin ostavite da nabubri 10 minuta i zatim ga zagrejte tek toliko da se istopi (nikako da provri). Pomešati ga sa malo ove bele smese, a zatim dodati u beli fil i još jednom sve izmiksati. Beli fil utisnite u kalup preko plazme. Pazite da popunite ivice sa strane, kako vam ne bi ostale rupice kada skinete kalup.

Kada se crveni fil ohladio, rasporedite ga lagano preko belog fila.

Ostaviti u frižideru da odstoji 6-8 sati u kalupu. Lagano nožem odvojite kolac od kalupa i to je to...

Savet

Prilikom pripreme belog fila koristite pavlake biljnog porekla jer su izdašnije i ne promeni im se ukus u frižideru posle nekoliko dana (za razliku od onih na bazi mleka).