

## Cheese cake sa mallinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **500** mlbiljne pavlake
- **300** gneslanog sira - Ella
- **1** kesicaželatina
- **400** gmalina
- **1**vanil šecer
- **4** kašikešecera

### Priprema

Otopiti margarin u šerpicu na tigoj vatri, a zatim dodati plazma keks i umešati sve zajedno (ako je potrebno dodati malo soka od narandže da bi se dobila glatka masa). Dobijenu masu nabit u kalup za torte precnika 22cm i ostaviti da ostoji 30 minuta u zamrzivacu, da se stegne.

Umutiti biljnu pavlaku dok ne bude baš cvrsta, dodati 4 kašike šecera, zatim dodati sir i ujednaciti masu. Masu raspodeliti u kalup preko keksa.

Želatin staviti u jednu posudu i pomešati sa 5 kašika vode. Ostaviti da odstoji 10 minuta da nabubri. Maline staviti u šerpicu na vatru i sipati 1 vanil šecer i kuvati 5 minuta uz mešanje. Dodati želatin i promešati. Kad prokljuca skinuti sa vatre, sacekati da se malo ohladi i sipati u kalup. Staviti u frižider da odstoji 24h da se sve lepo stegne.

**Savet**