

## *Cheese cake sa malinama*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **500 ml** biljne pavlake
- **300 g** neslanog sira - Ella
- **1 kesica** želatina
- **400 g** malina
- **1** vanil šećer
- **4 kašike** šećera

### **Priprema**

Otopiti margarin u šerpicu na tihoj 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 nabiti u kalup za torte precnika 22cm i ostaviti da ostoji 30 minuta u zamrzivacu, da se stegne.

Umotiti biljnu pavlaku dok ne bude baš cvrsta, dodati 4 kašike šećera, zatim dodati sir i ujednaciti masu. Masu raspodeliti u kalup preko kekca.

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 šećer i kuvati 5 minuta uz mešanje. Dodati želatin i promešati. Kad prokljuca skinuti sa vatre, sačekati da se malo ohladi i sipati u kalup. Staviti u frižider da odstoji 24h da se sve lepo stegne.

**Savet**