

# Cheesecake sa višnjama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## Sastojci

### Kora:

- **200 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **2 kašikenutelle** (ili meda)

### Fil:

- **300 g** sirnog namaza
- **160 g** šecera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake (vrhnje za šlag)
- **1 kašikasoka** od limuna
- **1 kesica** želatina

### Preliv:

- **300 g** višanja
- **200 ml** soka od višanja
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** želatina

## Priprema

Plazmu, margarin i nutellu sjediniti, na dno okruglog kalupa (kojem se strane otvaraju) precnika 26cm staviti pek papir, i rasporediti koru. Sirni namaz izmiksati sa šecerom u prahu, zatim dodati limunov sok. Posebno

izmiksati slatku pavlaku i dodati je smesi od sira. 1 želatin spremiti prema uputstvu, kad nabubri malo ga na pari zagrejati da se otopi, pa ga dodati filu od sira. Dobro izmešati i preliti preko kore od keksa. Staviti u frižider da se hladi. Preliv: 1 želatin spremiti prema uputstvu. Višnje preliti sokom ili vodom, dodati šeceri kuvati 10-15 minuta. Skloniti sa ringle i dodati želatin, promešati i ostaviti da se malo prohladi. Kada se ohladilo (ne skroz) sipati preko fila i ostaviti u frižider preko noci.

## Savet

Pre nego što skinete obru, mokrim nožem proite oko kalupa, da se lepo odvoji torta.