

Chesee cake sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **450** gmlevene plazme
- **150** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **po potrebi** gazirani sok od narandže

Za beli fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **4 caše** kisele pavlake
- **250** gšecera u prahu

I još:

- **500-600** gvišanja
- **100** gšecera
- **1** kesicaželatina

Priprema

Mlevenu plazmu i šecer u prahu sipati u posudu. Na tihoj vatri otopiti margarin, pa ga dodati u posudu sa plazmom i šecerom. Promešati da se masa sjedini, pa dodati sok (kolicina po potrebi). Kalup premazati margarinom (i dno i stranice) pa formirati koru.

Slatku pavlaku cvrsto umutiti. Odvojeno umutiti (varjacom) kiselu pavlaku i šecer u prahu. Zatim sve sjedinitniti i izmiksirati. Masu sipati u kalup preko kore sa plazmom. Ostaviti u frižider da se hlađi dok se pripreme višnje...

Višnje pomešati sa šecerom pa staviti da se kuvaju, kratko - tek da malo provri. Skloniti sa ringle pa procediti sok i ostaviti da se hlađi. Želatin spremi prema uputstvu sa kesice, ali sa sokom od višanja umesto sa vodom, pa dodati u prohlaeni sok od višanja. Nakon toga višnje poreati preko belog fila.

Preko višanja sipati sok višanja u koji je dodat želatin.

Tortu staviti u frižider da se stegne i ohladi, pa onda odvojiti stranice kalupa. Iseci tortu i poslužiti...

Savet

Ovo je chesee cake bez sira - za one koji baš nisu ljubitelji sira, kao npr. ja...