

Chesee cake sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **450 g** mlevene plazme
- **150 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **po potrebi** gazirani sok od narandže

Za beli fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **4** kaše kisele pavlake
- **250 g** šećera u prahu

I još:

- **500-600 g** višanja
- **100 g** šećera
- **1 kesica** želatina

Priprema

Mlevenu plazmu i šećer u prahu sipati u posudu. Na tihoj vatri otopiti margarin, pa ga dodati u posudu sa plazmom i šećerom. 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 šećer u prahu. Zatim sve sjediniti i izmiksirati. Masu sipati u kalup preko kore sa plazmom. Ostaviti u frižider da se hladi dok se pripreme višnje...

Višnje pomešati sa šećerom pa staviti da se kuvaju, kratko - tek da malo provri. Skloniti sa ringle pa procediti sok i ostaviti da se hladi. Želatin spremi prema uputstvu sa kesice, ali sa sokom od višanja umesto sa vodom, pa dodati u prohladni 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...