

## *Banana cheesecake*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4** vecebanane
- **60** mlulja
- **1**jaje
- **100** gšecera
- **1/2** kesicevanililn šecera
- **200** gbrašna
- **1/2** kašicicepraška za pecivo
- **1/2** kašicicesode bikarbone
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašicicacimeta

#### **Za fil:**

- **900** gneslanog krem sira
- **100** gšecera
- **1/2** kesicevanilin šecera
- **250** mlmleka
- **1** kesicaželatina

#### **Dekoracija:**

- cimet
- banana

## **Priprema**

Banane izgnjeciti viljuškom, pa dodati ulje, jaje i mutiti da se smesa lepo sjedini.

Dodati šećer, vanil šećer i mutiti dok se šećer lepo ne otopi.

Brašno prosejati i postepeno dodavati zajedno sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom.

Na kraju dodati prstohvat soli i cimeta. Smesu izliti u okrugli kalup kome se stranica skida. Pecemo u već zagrejanj rerni na 160 C oko 30-40 minuta.

Neslani krem sir sipamo u posudu za mucenje, dodamo šećer i vanil šećer. Mikserom polako umutimo smesu.

U malo malakog mleka dodamo želatin i pustimo 5-10 minuta da bubri. Kada je želatin nabrubeo dodamo ga preostalom mleku.

Mleko zatim postepeno dodajemo smesti od krem sira i mutimo mikserom dok se smesa ne sjedini.

Fil prelijemo preko ispecene i ohlaene kore. Ostavimo u frižideru najmanje 3 sata da se smesa lepo rashladi.

Skloniti obruc sa kalupa. Ohlaen kolac secemo i dekorišemo cimetom i kolutovima banane. Uživati u predivnom ukusu.

## **Savet**

Veoma ukusna i osvežavajuća poslastica za predstojeće letnje dane.