Cheese cake sa jagodama i malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g**mlevenog keksa
- **150 g**otopljenog putera (margarina)
- **100 ml**soka od pomorandže

Za krem:

- **500 ml**slatke pavlake
- **150 g**šecera u prahu
- **500 g**krem sira (neslanog)
- **100 ml**vruceg mleka
- **100 ml**vode
- **20 g**želatina

Žele od malina:

- **300 g**malina
- **100 ml**vode
- **3 kašike**šecera
- **10 g**želatina

Žele od jagoda:

- **300 g**jagoda

- **100 ml**vode
- **3 kašike** šecera
- **10 g**želatina

Priprema

Kora: Pomešati keks, margarin, sok i istopljeni margarin. Sve dobro umesiti pa dobijenu masu izruciti u kalup. Dobro rukama utapkati masu. Ostaviti u frižider da se hladi dok pripremimo krem.

Krem: Pomešati želatin i vodu i ostaviti 5 minuta da želatin nabubri. Zatim želatin pomešati sa toplim mlekom . Umutiti slatku pavlaku pa dodati krem sir, šecer u prahu i želatin. Sve dobro izmiksovati. Od dobijenog krema odvojiti 5 punih kašika fila i premazati koru. U ostatak krema sipati skuvani i ohlaeni žele od malina.

Priprema zelea od malina: Pomešati želatin sa vodom i ostaviti 10 minuta da nabubri. U šerpu staviti maline i šecer i na laganoj vatri zagrevati voce zatim vatru povecati i kuvati kada prokljuca još 5 minuta. Prohladiti i dodati želatin ... dobro izmešati i ohladiti žele. Izmiksti dobro žele od malina sa ostatkom belog krema i preliti preko belog dela. Ohladiti Chiz u frižideru dok pripremamo žele od jagoda.

Priprema želea od jagoda: Pomešati želatin sa vodom i ostaviti 10 minuta da nabubri. U šerpu staviti jagode i šecer i na laganoj vatri zagrevati voce zatim vatru povecati i kuvati kada prokljuca još 5 minuta. Prohladiti i dodati želatin ... dobro izmešati i ohladiti žele. Ohlaeni žele sipati preko krema. Ostaviti 2 sata u frižideru da se dobro chiz kejk ohladi skinuti obruc pa uživati u svakom zalogaju....

Savet