

Plazma Cheese Cake



Sastojci

Šecerni sirup:

- 3 dl vode
- 150 g šecera

Kora:

- 300 g **Plazme Mlevena**
- 30 g šecera u prahu
- 105 g maslaca
- 60 g kokosa
- šecerni sirup (po potrebi)

Fil:

- 750 g mekanog sira (sremskog)
- 200 g šecera
- 50 g gustina
- rendana kora od 1 limuna
- 2 jaja
- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Šecerni sirup: Vodu i šecer prokuvajte i ostavite da se ohladi.

Kora: Izmešajte Plazmu Mlevenu, šecer u prahu i kokos, a zatim dodajte otopljeni maslac i šecerni sirup. Sve

sastojke sjedinite kako biste dobili homogenu masu. Tako dobijenu smesu sipajte u modlu.

Fil: Umutite jaja, šećer i sir pa postepeno dodajte ostale sastojke. Dobijenu homogenu masu sipajte u modlu preko kore. Sve zajedno pecite na 180 C 50-60 minuta.

Pecenu tortu isecite na parcice i servirajte sa šumskim vocem.