

## Cheese Cake

*Iako ima neopisivo puno verzija ovog kolaca, sada cete moci da napravite onaj divni, socni Cheese Cake, za koji ste oduvek mislili da moze da se pojede samo*

**1** Okrugli pleh oblođiti folijom. Umutiti plazma keks, puter i mleko. Oblođite dno pleha.

**2**

**3**

**4** Odvojeno umutite sir, pavlaku, Ađer, vanilu i Ađumance. (Savetujemo da Ađumance pre toga obradite termiđki na pari). Ađelatin razmutite u 12 kađjika vode, a kada se stvrdne zagrejte dok ne postane teđan. Pomeđajte i Ađelatin sa ostalim sastojcima. Krem prelići preko podloge od keksa.

**5**

**6**

**7** U vruđu Ađerpu staviti kilogram vođta i 200 gr Ađerera. Dodati i Ađelatin po istom postupku. Kada se malo ohladi sipati preko krema.

**8**

### Sastojci:

Za koru

mlevenog plazma keksa 300 gr

putera 100 gr

mleka 150 ml

Za krem

posnog sira "Ella mlekare 500 gr

Subotica

kisele pavlake 2 Ađe

Ađerera 200 gr

Ađelatina 30 gr

Ađerera od vanile 30 gr

Ađumance 1

Za fil

vođta, smrznuto ili sveđe

(viđnje, jagode, kupine, 1 kg

borovnice)

Ađerera 200 gr

Ađelatina 30 gr

**10** pĀati u friĀideru bar 4 sata i dobili ste vaĀ;  
Cheese Cake, kao iz poslastiĀarnice.

**Napomena:**

MoĀete da probate i kuĀnu verziju bez  
Āelatina, koja neĀte izgledati tako profi ali Āte  
biti kremastija i soĀnija. Prijatno.