

Cheese cake

Jedan od najomiljenijih letnjih recepata...

- 1** Rastpiti maslac i pomeĀjati sa izmrvljenim keksom, pa utisnuti u kalup preĀnika 20 cm.
- 2**
- 3**
- 4** Ā½elatin (4 lista) potopiti u hladnu vodu 5 minuta. Umutiti sremski sir, Ā¼umanca, vanilu, pavlaku, sok i koru od limuna. Ā½elatin istopiti na pari, pa kada se malo prohladi, dodati siru i malo umutiti.
- 5**
- 6**
- 7** Belanca umutiti u Āvrst sneg, pa paĀ¼ljivo umeĀjati ĀjeĀer u prahu i sjediniti sa smesom od sira. IzruĀiti preko kore od keksa u kalupu i ostaviti u friĀideru 24 sata.
- 8**

Sastojci:

- jaja 2
- maslaca 80 g
- keksa 150 g
- zelatina 8 listova
- sremskog sira 200 g
- kisele pavlake 2 dl
- vanile 1 kasicica
- limunovog soka 1 kasicica
- strugane kore limuna malo
- secera u prahu 50 g
- visanja 500 g

10 Preediti sok iz viÅ¡anja, pa izmeriti 2 dl soka (ako nema dovoljno dodati vodu). U sok umeÅ¡ati rastopljena 4 lista Å¼elatina.

11

12

13 KolaÅ¡e ukrasiti viÅ¡njama i preliteri sokom (tek kada poÅ¡e da se steÅ¼e). Vratiti u friÅ¼ider da se joÅ¡ malo rashladi.

Napomena:

Prijatno!