

## Cheese cake

Jedan od najomiljenijih letnjih recepata...

**1** Rastpoiti maslac i pomeđati sa izmrvljenim keksom, pa utisnuti u kalup prečnika 20 cm.

**2**

**3**

**4**  $\frac{1}{2}$  elatin (4 lista) potopiti u hladnu vodu 5 minuta. Umutiti sremski sir,  $\frac{3}{4}$  umanca, vanilu, pavlaku, sok i koru od limuna.  $\frac{1}{2}$  elatin istopiti na pari, pa kada se malo prohladi, dodati siru i malo umutiti.

**5**

**6**

**7** Belanca umutiti u čvrst sneg, pa pačljivo umeđati Češer u prahu i sjediniti sa smesom od sira. Izručiti preko kore od keksa u kalupu i ostaviti u fričideru 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** Sediti sok iz višanja, pa izmeriti 2 dl soka (ako nema dovoljno dodati vodu). U sok umeđati rastopljena 4 lista želatina.

**11**

**12**

**13** Ilaču ukrasiti višnjama i preliti sokom (tek kada počne da se steče). Vratiti u frižider da se još malo rashladi.

**Napomena:**

Prijatno!