

## Cheese cake

*Jako brzo se sprema i mnogo je ukusan :)*

**1** U dubljoj posudi prstima umesite mlevenu plazmu i margarin (po Ā¼elji). Ovu smesu utapkajte u posudu gde Āte biti Āiz kejk.

**2**

**3**

**4** Umutite kaĀikom kiselu pavlaku i a la kajmak, a zatim dodajte i umuĀenu slatku pavlaku. Ovaj beli fil premaĀite preko plazma fila.

**5**

**6**

**7** U Āerpi skuvajte voĀte sa ĀjeĀerom-dok ne provri. JoĀi 5 minuta meĀajte, pa dodajte Ā¼elatin (prethodno rastopljen u malo hladne vode). Neka ovaj fil odstoji 5-10 minuta, a onda ga pospite preko belog fila.

**8**

### Sastojci:

mleveni keks (Plazma) 300gr  
 margarin (Dobro jutro) 1 kutija  
 kisela pavlaka (20%ml.masti) 1  
 slatka pavlaka 1  
 a la kajmak 1  
 kesica Ā¼elatina 1  
 Frikom voĀte (maline, kupine ili mix) 1 pakovanje  
 ĀjeĀer u prahu 50gr

10 Āiz kejk ostavite u frizu sat-dva i uĀivajte u  
divnom ukusu :)

**Napomena:**

Veoma je vaĀno da se Āelatin rastopi u samo malo vode (piĀje na kesici), jer u suprotnom-voĀni deo Āe se preterano razliti po Āiz kejku.

InaĀe, ovaj Āiz kejk se baĀi brzo pravi i veeeeooma je ukusan!!!