

Cheesecake

Потребни состојки:

Прв слој:

- 400 г мелени бисквити
- 150 г маргарин/путер
- 100 г млеко/сок од цеден портокал

Втор слој:

- 500 мл слатка павлака
- 500 г крем сирење
- 100 г шеќер во прав (опционално)
- 2-3 лажици кисела павлака
- 1 и $\frac{1}{2}$ пакетче желатин
- 50 мл вода
- 50 мл млеко

Трет слој:

- 500 г замрзнато овошје
- 50 мл вода
- 3 лажици шеќер
- 1 и $\frac{1}{2}$ пакетче желатин
- 50 мл вода

Начин на подготовка:

Прв слој:

Во сад соединете ги мелените бисквити, растопениот маргарин (или путер) и мекото (или сокот од портокал). Смесата ставете ја во калап за печење, натапкајте ја и оставете ја во ладилник.

Втор слој:

Во чаша со вода ставете го желатинот и оставете го 5 минути да набабри. Потоа на набабрениот желатин додадете 50 мл. млако млеко за да се раствори. Слатката павлака изматете ја и во неа додадете го крем сирењето и киселата павлака. Доколку сакате да додадете и шеќер сега е вистинско време за тоа. Кога се ова е убаво соединето постепено додадете го и млекото во кое е растворен желатинот. Оваа смеса ставете ја над бисквитното тесто и калапот повторно вретете го во ладилник.

Трет слој:

Во сад на оган стевете 500 г замрзнато овошје (мешано шумско, јагоди, малини, боровинки..) и додадете ги шеќерот и водата. Оставете да проврие за малку да се редуцира водата и да се подготви овошјето. Коге е готово тргнете го од оган и оставете го да се излади. Повторно во чаша ставете желтин со малку вода за да набабри. Кога смесата е подизладена во неа додадете го желатинот и промешајте за да се соедини. Оставете овошјето да се излади и турете го врз вториот слој.

Тортата ставете ја во ладилник 3-4 часа но најдобро прекуноќ, и спремна е за консумирање. Од горе може да ја украсете и со

свежо овошје.