

Cheese cake

Jako brzo se sprema i mnogo je ukusan :)

1 U dubljoj posudi prstima umesite mlevenu plazmu i margarin (po ¼elji). Ovu smesu utapkajte u posudu gde Äte biti Äiz kejk.

2

3

4 Umutite kaÄikom kiselu pavlaku i a la kajmak, a zatim dodajte i umuÄtenu slatku pavlaku. Ovaj beli fil premaÄite preko plazma fila.

5

6

7 U Äierpi skuvajte voÄte sa ÄieÄterom-dok ne provri. JoÄi 5 minuta meÄajte, pa dodajte Äelatini (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 Äelatina 1
Frikom voÄte (maline, kupine ili mix) 1 pakovanje
ÄieÄter 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!!!