

# Cheesecake sa borovnicama

Pripremite osvežavajuću poslasticu sa mlevenim keksom i borovnicama.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



## 1 Podloga za tortu bez pečenja:

Mleveni keks pomešati s maslacem i staviti u kalup za torte (prečnik 20 cm) čije dno je prethodno potrebno obložiti papirom za pečenje. Poravnati kašikom. Staviti kalup oko 20 minuta u frižider.

## 2 Nadev od borovnica:

Želatin u prahu pripremiti prema uputstvu sa kesice. Pasirane borovnice pomešati sa šećerom u prahu i sokom od limuna. Zagrejati želatin i umešati. Odvojiti 2 kašike voćnog nadeva i ostaviti ga sa strane u vrećici za ukrašavanje.

## 3 Krem od sira:

Želatin u prahu pomešati sa slatkom pavlakom i ostaviti da nabubri. Za to vreme pripremiti drugu smesu, tako što ćete krem sir pomešati s jogurtom, slatkom pavlakom, šećerom u prahu i sokom od limuna. Nakon što je nabubrila, zagrejati smesu želatina i slatke pavlake i umešati u drugu smesu.

## Sastojci:

### Podloga za tortu bez pečenja:

90 g mlevenog keksa

3 kašika/e maslaca otopljenog

### Nadev od borovnica:

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni

200 g borovnica (pasiranih)

40 g šećera u prahu (prosejanog)

sok od ½ limuna

### Krem od sira:

1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni

80 ml slatke pavlake

230 g krem sira

250 g jogurta

80 ml slatke pavlake

40 g šećera u prahu (prosejanog)

sok od ½ limuna

120 g borovnica

### Za dekoraciju:

80 g borovnica

- ④ Krem podeliti na 3 dela. Dva dela krema pomešati s voćnim nadevom i napraviti dve različite nijanse. 120 g borovnica umešati u najtamniji krem, staviti na ohlađenu podlogu i izravnati. Na to staviti svetliji krem i poravnati. Preko toga staviti beli krem i izravnati. Voćni nadev koji ste ostavili sa strane dekorativno staviti u beli krem. Ostaviti tortu na hladnom oko 45 minuta.

- ⑤ **Ukrašavanje:**  
Cheesecake pre posluživanja ukasiti borovnicama.