

**Valletta**  
M L E K A R A

*iz doline svežeg mleka*

## Cheese Cake sa Ricotta-sirom

### **Potrebni sastojci:**

125g plazme  
60g putera  
100g prah šećera  
500g sir Ricotta  
25g Valletta jogurta  
12g želatina  
rendana kora jednog limuna  
500g šumskog voća

### **Priprema:**

1. Plazma keks stavite u činiju, dodajte rastopljeni puter i dobro izmešajte. U kalup za torte prečnika 20-22 cm, koji ste predhodno obložili folijom, prebacite ovu mešavinu, dobro je pritisnite prstima i ostavite je u frižider na 1 sat da očvrzne.
2. Zamesite sir Ricotta sa prah šećerom, dodajte vanila šećer i Valletta jogurt. Po izboru možete dodati koru od 1 limuna, cimet ili oraščić. Smesu od sira rasporedite po podlozi od keksa, poravnajte i ostavite u frižideru da očvrzne.
3. Šumsko voće rasporedite po podlozi od sira Ricotte. Skuvajte/napravite želatin i pospite po voću.

Vreme spremanja 30 minuta

*Prijatno!*