

# *iZ Cakee*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Keks podloga:**

- **300** gmlevene plazme
- **40** gputera
- **5** kašikamleka
- **1** kašikašecera u prahu

### **Beli fil:**

- **1**kisela pavlaka
- **100** mlslatke pavlake
- **1**želatin
- **100** mlmleka
- **250** gmaskarpone sira / ala kajmaka
- **7** kašikakristal šecera

### **Vocna glazura:**

- **1** pakovanjesmrznutog voca
- **6** kašikakristal šecera
- **1/2** caševode
- 2želatina

## **Priprema**

Kora: Puter otopiti na sobnoj temperaturi i umesati sa mlevenim keksom, dodati mu mleko i kasiku šecera u prahu pa koru postaviti u pleh i staviti u frizider na 30 minuta. Beli fil: Mleko i šefer sataviti u sud da se kuva na optimalnoj temperatuci dok se šecer ne istopi, dodati mu kiselu i slatknu pavlaku pa kuvati, zatim dodati maskarpone sir i lagano mesati dok se sve ne sjedini (želatin u plastican sud rastvoriti u malo vode) pa dodati masi zatim brzo mešati na jacoj temperaturi voditi racuna da ne provri pa skinuti sa vatre. Koru izvaditi iz frižidera pa prelititi belim filom zatim vratiti na hladno da se stegne 3-4 h. Voca glazura: U posudu sipati vodu i šecer pa mesti dok se šecer ne rastopi zatim dodati voce i mešati dok se voce ne otopi i ujedini (isto kao i kod belog fila u minimalno vode rastvoriti 2 želatina pa dodati u sud) kada se sve dobro umesa prelititi preko kolaca i vratiti u frižider da prenoci.

### Savet

Pre služenja kola možete prelititi vonim sirupom... Prijatno...