

iz kejk bez želatina



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** neslanog pečenog kikirikija
- **150 g** margarina
- **3 kašike** meda

Krem:

- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** šećera u prahu
- **350 g** krem sira
- **500 g** svežih jagoda

Vocni preliv:

- **400 g** jagoda
- **12 kašika** šećera
- **100 ml** vode
- **1 kesica** pudinga od jagoda

Priprema

Kora: Kikiriki malo ispeci da bi dobio jaci miris i samleti ga. U dublju ciniju staviti mlevenu plazmu, mleveni kikiriki, med i omekšao margarin, rukom umesiti koru. Dno kalupa za tortu velicine 26cm malo premazati uljem

i po dnu rasporediti gore navedenu masu, formirajući koru.

Krem: Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag postepeno dodavajući šećer u prahu. Dodati krem sir neprestano muteći da se sve sjedini, na kraju dodati 500 g iseckanih jagoda. Promešati. Na koru od keksa staviti fil pa sve poravnati nožem da površina bude glatka. Staviti u frižider dok se napravi vocni preliv.

Vocni preliv: U manju šerpicu staviti iseckane jagode i šećer pa zagrevati mešajući dok jagode ne omekšaju. Viljuškom malo izgnjeciti. U hladnoj vodi izmutiti prah za puding, sipati u ključale jagode i mešajući kuvati doka se ne zgusne. Skloniti sa vatre, prohladiti da bude mlako, sipati preko fila, poravnati da svuda bude jednako i preko noci ostaviti u frižideru. Sutradan skinuti obruc od kalupa i poslužiti tortu.

Savet