iz-kejk sa kapucinom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Donji deo:

- **300 g**mlevenog keksa
- **150 ml**crne kafe
- **50 g**margarina

Fil:

- **1 kesica**želatina
- **200 ml**kapucina
- **200 ml**slatke pavlake
- **300 g**krem sira ili kisele pavlake
- **100 g**šecera u prahu

Za posipanje:

- **50 g**cokolade
- **100 g**lešnika

Priprema

Donji deo: Pomešati mleveni keks sa skuvanom i ohlaenom kafom i dodati margarin. Masu istresti u kalup.

Fil: Želatin razmutiti sa kapucinom i ostaviti da odstoji. Umutiti slatku pavlaku i dodati krem sir ili kiselu

pavlaku, šecer u prahu i želatin.

Sve dobro promešati, fil premazati preko donjeg dela, gore izrendati cokoladu ili posuti sa seckanim lešnicima i ostaviti u frižider da se stegne.

Savet