

izkejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **150** gmlevene plazme
- **80** gmargarina
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1-2 kašike**mleka

Krem:

- **500** grikota sira
- **1 veća** šoljavocnog jogurta
- sa ukusom šumskog voca
- **100** gšecera u prahu
- **2**želatina

Za ukrašavanje:

- **malocrvenog** preliiva za torte

Priprema

Margarin otopiti i dodati mlevenom keksu, ako je masa previše suva, dodati kašiku-dve mleka. Utisnuti je u kalup. Ostaviti je malo u frižideru. Za krem, izmiksati rikotu sa šećerom u prahu. Jogurt ugrejati, pa mu dodati želatin spremljen po uputstvu na kesici. Mešati da se želatin rastopi, a jogurt prohladi, pa ga dodati siru. Preliti prekp kore, pa ukasiti sa malo crvenog preliiva za torte. Rashladiti pre služenja.

Savet