

## *izkejk sa fidžojom i limetom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **1 paket**biskvita
- **120 g**istopljenog putera

#### **Punjjenje za izkejk:**

- **485 g**krem sira
- **3**jajeta
- **225 g**šecera
- naprstak soli
- **1 kašicicavanile**
- **750 ml**pavlake
- **2,5 kašike**želatina
- **3**limete - (korica i sok)
- **1,5 šoljafidžoje** izmlevene
- i pomešane sa sokom od limete

### **Priprema**

Kakvu srecu imam da je sve ovo inace egzoticno voce ovde u sezoni uvek pristupacno. I naravno želim da podelim sa vama i recepte za to. ak i ako ga ne možete sad nabaviti ipak znate da postoji i znate da je ukusno. Inace Fidžojaa izgleda ovako i kažu da je odlicna kada se jede, za probavu. Ja od ovoga pravim i džem za koji cu takodje uskoro postaviti recept. Ne znam sa ukusom cega bih je uporedila, ali ima fantastican egzotican miris.

Jedan paket biskvita. Ja sam pomešala tvrde umbir biskvite i meke vanila biskvite. Stavimo u blender i izmeljemo.

Odložimo u posudu. Zatim u ciniju sipamo izmleven biskvit, dodamo 120 g istopljenog putera. Ovo izmešamo i sipamo u okrugli pleh, kome se dno može izvaditi. Malo pritisnemo i ostavimo u frižider da se scvrsne.

U blenderu izmlevemo rendanu koricu limete i. šeber. Odložimo

Zatim izmiksamo krem sir, jaja i so.

Dok dobijemo glatku masu.

Usitnimo fidžoju koju smo prethodno oljuštili, ustvari najlakše se presece na pola i kašikom se izvadi voće.

Dodamo u krem sir smesu. Ovo treba raditi brzo jer, fidžoja brzo potamni.

Rastvorimo želatin

Dodamo polako u blender koji smo ukljucili.Dodamo i pavlaku i mikسامо par minuta.

Sipamo u pleh i ostavimo u frižideru da se scvrsne preko noci.

Kolac vadimo pošto smo prethodno vrucim nožem zasekli oko njega.I..egzoticno putovanje može da pocne. Uživajte!

## **Savet**