

## **izkejk sa mešanim vocem**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **300** gmlevenog keksa
- **2** dlsoka od narandže
- **4** kašike šecera u prahu
- **125** gmargarina

#### **Za fil:**

- **5** dlslatke pavlake
- **400** g sitnog neslanog sira
- **200** g šecera u prahu

#### **Za preliv:**

- **5** dlvode
- **2** kesice želatina
- **1/2** kesicestep soka od maline
- **1** caša (od jogurta) šecera
- **500** g mešanog voća
- (maline, jagode, višnje, ribizle)

### **Priprema**

Za podlogu umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati mleveni keks i sok, pa rukom umesiti smesu da se sve

sjedini. Rasporediti smesu na dno okruglog kalupa precnika 28 cm, sa obrucem koji se skida.

Umutiti neslani sir sa šecerom u prahu, da se dobije glatka smesa. Posebno umutiti slatku pavlaku. Zatim u pavlaku dodati sir i mutiti još malo da se sve sjedini. Rasporediti fil preko podloge i poravnati.

Za preliv razmutiti 2 želatina i pola step soka od maline u 2 dl hladne vode. Posebno staviti 3 dl vode i 1 cašu šecera da provri, pa kad provri u to dodati razmuceni želatin i kuvati 5 minuta, tako da non-stop vri. Nakon 5 minuta skinuti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi. Preko fila rasporediti oceeno voce, a preko voca sipati hladan preliv. Preliv ce biti jako bistar, ali se stegne u frižideru. Ostaviti cizkejk u frižideru nekoliko sati, najbolje preko noci, a onda skinuti obruc i poslužiti.

## Savet