

## ***?izkejk sa jagodama***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250 g** keksa sa kakaom
- **100 g** cokoladnog kornfleksa
- **4 kašike** šećera u prahu
- **60 g** mlevenih oraha
- **1 kašicica** ?umbira u prahu
- **200 g** rastopljenog putera
- **100 ml** mleka
- jagode

#### **Za fil:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **350 g** sitnog sira (Kravica sir)
- **450 g** krem sira (Ella sir - 0% mm)
- **2 kesice** želatina
- **400 g** iseckanih jagoda

#### **Po površini cizkejka:**

- **600 g** jagoda
- **2 kesice** crvenog želatina

## I još:

- **100 g** mlečne čokolade
- **1 kašičica**

## Priprema

Keks i čokoladni kornfleks samleti i staviti u dublju posudu. Dodati šećer u prahu, mlevene orahe i đumbir. Dobro promešati. Uliti rastopljeni puter i mleko, pa zamesiti, rukom, koricu. Uzeti kalup sa obrucem (vel. 28 cm, raširiti providnu foliju, širinu napraviti iz tri nastavka folije, staviti na dno kalupa, foliju vratiti preko dna, pa staviti obruc. Zatim foliju prebaciti preko obruca - da se ne zalepe jagode i fil, prilikom skidanja obruca). Staviti pripremljenu smesu, sa keksom, i rukama napraviti koricu. Zatim jagode prepoloviti na pola i poređati ih u krug, preko korice, tako da secena strana bude okrenuta unutar kalupa, kao na slici.

Fil: U vecu i dublju vanglecicu umutiti cvrsto slatku pavlaku, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Dodati sitan sir i sjediniti. Zatim ubaciti krem sir i umutiti da masa postane penasta. Pripremiti želatin, prema uputstvu, sa kesica. Pripremljeni želatin sipati u fil, uz neprestano mucenje. Fil podeliti na tri dela. U jednu trecinu fila staviti iseckane jagode i kašikom sjediniti. Preko korice od keksa staviti jednu trecinu belog fila. Fil stavljati kašikom, da bi pricvrstili isecene jagode uz stranice kalupa.

Preko staviti fil sa jagodama, pa...

...na kraju staviti zadnji deo belog fila. Poravnati i ostaviti u frižider preko noci.

Narednog dana izvaditi cizkejk iz frižidera, skloniti obruc i skinuti providnu foliju.

Mlečnu čokoladu, sa dodatkom ulja, otopiti na pari, malo prohladiti, pa kašičicom sipati po rubovima torte, tako da se čokolada razliva na ivice torte.

600 g jagoda iseci na polovine i poređati po površini cizkejka. Crveni želatin pripremiti prema uputstvu sa kesica, pa još dok je vreo, cetkicom ga nanositi preko jagoda (brzo raditi, zato što se želatin brzo steže).

Ostaviti jedan sat u frižider, pa cizkejk iseci i poslužiti.

## Savet