

Mini cizkejk



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gmlevenog keksa
- **125** gputera
- **50** mlmleka
- **300** gjagoda
- **2** kesiceželatina
- **100** gšecera
- **8** kasikavode
- **200** mlslatke pavlake
- **450** gkrem sira
- **200** gprah šecera
- **1** kesicaželatina

Priprema

Rastopiti puter pa ga sipati u mleveni keks, dodati mleko. Uzeti 6 malih cinijica pa u svakoj rasporediti smesu od keksa na dno. Fil: Izmutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu, dodati krem sir i jedan rastopljen želatin. Sve lepo sjediniti mikserom i rasporediti u svaku cinijicu preko kore. Jagode i kristal šefer staviti u šerplicu na tihoj vatri. Mešati non stop dok se šefer ne istopi. Dve kesice želatina preliri sa 8 kašika vode i ostaviti da nabubri. Zatim ga sipati u jagode i mešati dok se želatin istopi. Ostaviti da se malo prohladi pa sipati u svaku cinijicu preko fila. Ostaviti da se dobro stegne i ohladi pa onda servirati.

Savet