

## *Flipsy chees kiss*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za crveni deo:**

- **300 g**keksa
- **1 caša**jogurta
- **100 g**šecera u prahu
- **300 g**višanja

#### **Za beli deo:**

- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**krem sira
- **1 caša**pavlake
- **20 g**zelatina
- **1 kesica**vanilin šecera

#### **I još:**

- **80 g**cokoladnog smokija
- **2 štangle**cokolade
- **nekoliko**višanja

## **Priprema**

Keks nepravilno izmrviti u odgovarajucoj posudi, dodati šećer u prahu, višnje i preliti jogurtom. Promešati masu više puta i ostaviti bar 15 minuta da keks omekša i da može da se oblikuje. Od te mase napraviti rolat.

Želatin preliti sa 2 dl mlake vode, pustiti da nabubri, pa ga zagrevati dok se ne rastopi. Ne sme da provri. Pustiti da se prohladi. Umutiti mikserom pavlaku cvrstu pa postepeno dodavati krem sir, cašu pavlake, vanilin šećer i na kraju rastopljeni želatin. Masa je rea pa je zato pustite da odmori 10-tak minuta da pocne želatin da se vezuje. Preko crvenog rolata staviti pola smese od pavlake i sira, pa poreati cokoladni smoki.

Preko smokija staviti preostalu kolicinu umucenog krema. Dekorisati struganom cokoladom i višnjama.

Uživati u neobičnom, osvežavajućem ukusu.

Prijatno.

## **Savet**