izkejk sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevene plazme
- **180 g**margarina
- **5 kašika**mleka

Za beli fil:

- **450 g**krem sira Ella
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 ml**vode
- **10 g**želatina
- **500 ml**slatke biljne pavlake
- **220 g**šecera u prahu

Za crveni fil:

- **450 g**šumskog voca
- **100 ml**vode
- **10 g**želatin
- **50 ml**vode za želatin
- **4 kašika**šecera

Priprema

Skuvati voce sa šecerom i vodom. Kuvati na laganoj vatri oko 10 minuta. Jedan želatin rastvoriti sa vodom, i ostaviti 10 minuta da nabubri. Voce skloniti sa ringle i kad se malo prohladi dodati rastopljen želatin. Margarin istopiti na laganoj vatri. Plazmu i mleko staviti u jednu posudu i dodati otopljen magrarin. Mutiti mikserom. Smesa je sipkava pa morate rukom da oblikujete na tanjir za posluživanje precnika 26 cm ili u kalup gde se skidaju stranice.

Slastku pavlaku umutiti mikserom. Dodati sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Želatin prelijte vodom i ostavite 10 minuta da nabubri. Zagrejte ga da se istopi, ne sme da provri. Dodati ga u beli fil i sve izmikasati mikserom. Beli fil stavite preko plazme.

Kad se crveni fil ohladi stavite ga preko belog fila i ostaviti da se dobro rashladi. Uživati u divnom kolacu!

Prijatno!

Savet