

izkejk (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog keksa
- **150 g** gotopljenog margarina
- **100 ml** soka od narandže
- **20 g** želatina
- **100 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **500 ml** slatke pavlake
- **600 g** krem sira
- **1 kašika** arome vanile
- **150 g** prah šecera
- **300 g** smrznuto voće
- **3 kašike** šecera
- **100 ml** vode
- **10 g** želatina

Priprema

Pomešati mleveni keks, margarin i sok od narandže, dobro izmesiti pa rasporediti na tacni sa kalupom. Ostaviti u frižider dok ne spremite fil.

Pomešati želatin i vodu i ostaviti da nadoe 5 minuta. Pomešati želatin sa toplim mlekom i ostaviti da nadoe. Izmutiti slatku pavlaku, dodati krem sir, sipati vanilu, zatim prah šecer pa dobro sve izmutiti. Na kraju postepeno dodavati i mutiti mleko sa želatinom.

Rasporediti preko podloge i ostaviti u frižider.

Voce sa šećerom lagano zagrevati pa kad pocne da ključa pomeriti, ostaviti da se malo prohladi.

Deo voca izmiksati deo ostaviti u komadu. Dodati nabubreli želatin pa preliti preko belog fila.

Savet