

Srce cizkejk



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**keksa
- **125 g**margarina sa ukusom
- cokolade i pomorandže
- **nekoliko kašika**mleka

Krem od sira:

- **300 g**sira za kolace
- **300 ml**slatke pavlake
- **1** pomorandža - sok
- **1 kesica**vanilin šecera
- **125-150 g**šecera u prahu
- **1**želatin
- **malo**crvene kolacarske boje

I još:

- **150 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake
- **malo**jestivog praha
- **malo** belih zvezdica od šecera

Priprema

Spremiti namirnice.

Keks samleti, pa mu dodati otopljeni margarin i koju kašiku mleka, da se dobije kompaktna masa. Utisnuti je u podmazan kalup u obliku srca i odložiti u frižider.

Mikserom umutiti slatku pavlaku i šećer u prahu u šlag, pa špatulom umešati sir, laganim pokretima. Dodati sok od pomorandže i spremljen želatin, kao i vanilin šećer. Polovinu smese sipati preko podloge od keksa, a u drugu umešati kolacarsku boju, pa i nju sipati. Okoladu otopiti na pari, pa preliti cizkejk. Ostaviti ga da se dobro stegne. Skinuti obruc, posuti jestivim prahom i ukrasiti slatkom pavlakom umucenom u šlag i zvezdicama.

Savet