

oko-koko cizkejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g** cokoladnog keksa
- **150 g** margarina sa ukusom
- cokolade i pomorandže
- **oko 100 ml** soka od pomorandže

Za krem:

- **300 ml** slatke pavlake
- **500 g** sira za kolace
- **2 kesice** vanilin šecera
- **3 kašike** belog kokosovog brašna
- **3 kašike** ljubicastog kokosovog brašna
- **1 kesica** želatina
- **5-6 kašika** šecera u prahu

Za glazuru:

- **125 g** cokolade
- **2-3 kašike** ulja

Za ukrašavanje:

- **100 ml** slatke pavlake

- **maloljubicastog** jestivog praha
- **malobelih** šećernih zvezdica

Priprema

Pomešati samleveni čokoladni keks sa otopljenim margarinom i sokom od pomorandže. Umesiti smesu i utisnuti u podmazan kalup sa obrucem. Ostaviti da se hladi u frižideru. Za krem umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu. Želatin spremiti po uputstvu. Pavlaci dodati sir za kolace, lagano mešajući špatulom, pa sipati želatin. Ujedinaciti smesu i podeliti je na dva dela. U jedan umešati belo, a u drugi ljubicasto kokosovo brašno. Na podlogu od keksa prvo staviti belu, a preko ljubicastu kremu. Rashladiti. okoladu otopiti sa malo ulja, pa preliti preko. Kad se stegne, skinuti obruc i ukrasiti cizkejk umucenom pavlakom, svetlucavim prahom i šećernim zvezdicama.

Savet