

?izkejk sa jagodama (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **150** gmargarina
- **18 kašikamleka**

Za beli fil:

- **450** g sir
- **1** vanilin šećer
- **50** ml vode
- **10** g želatin
- **500** ml biljne pavlake
- **200** g šećer u prahu

Za crveni fil:

- **450** g smrznutih jagoda
- **100** ml vode
- **4 kašika** šećera
- **10** g želatina
- **50** ml vode

Priprema

Prvo napravite crveni fil. Jagode prelijte sa vodom, dodajte šecera i kuvajte najmanje 10 minuta. Želatin prelijte sa vodom i ostavite da nabubri, par minuta. Sklonite jagode sa šporeta, pustite da se prohladi pa umešajte želatin. Promešajte da se smesa izjednači. Mlevenu plazmu prelijte sa rastopljenim margarinom i mlekom. Umesite smesu pa rastanjite u okrugli kalup.

Umutite pavlaku, dodajte sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Želatin prelijte sa vodom, ostavite par minuta da nabubri pa zagrejte ali paziti da ne provri. Mlak želatin umešajte u pavlaku i sve izmiksajte. Beli fil rasporedite preko mlevene plazme.

Kad se crveni fil ohladi rasporedite ga preko belog fila.

Ostavite da prenocu. Sutradan skinite kalup, secite po želji i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet