

izkejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- sok od narandže
- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** krem sira
- **4 kesice** želatina
- **500 g** jagoda
- **160 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilinog šećera

Priprema

U posudu sipati mlevenu plazmu. Dodati rastopljeni margarin (na šporetu rastopiti i kada se ohladi dodati). Zatim dodati sok i sve lepo izmešati. Kada se smesa izjednači sipati u kalup (ja nisam imala kalup, pa sam u tepsiju), a onda staviti u frižider.

Slatku pavlaku umutiti sa šećerom u prahu i vanilinim šećerom pa dodati krem sir. 2 kesice želatina rastopiti u 10 kašika hladne vode i na šporetu mešati dok ne pocne da bubri. Kada se rastopi skinuti sa šporeta i sačekati da se ohladi. Ohladjeni želatin sipati u beli deo i mutiti dok skroz ne bude cvrsto, a onda sipati na plazmu i lepo rasporediti i ostaviti u frižider.

Zatim jagode sipati u šerpicu sa malo vode i staviti da se ukuvaju malo. Kada se skuvaju ostaviti da se ohladi. Zatim 2 kesice želatina opet rastopiti sa 10 kašika hladne vode na šporetu i kada se želatin ohladi sjediniti sa jagodama i sipati na beli deo. Ostaviti u frižider najmanje 2 sata.

Savet

To je moj izkejk i nadam se da e vam se moj recept svideti. ;-)