

izkejk sa borovnicama i kokos kremom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** mlevene plazme
- **80 g** vocnog muslija
- **80 g** grastopljenog maslaca (ili margarina)
- **3 kašike** šecera u prahu
- **100 ml** mleka

Fil 1:

- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kašak** iseke pavlake (180 g)
- **200 g** borovnica
- **370 g** kokos krema (1 konzerva)
- **120 g** šecera u prahu
- **1 kesica** želatina

Fil 2:

- **100 g** borovnica
- **150 ml** vode
- **80 g** šecera
- **1 kesica** pudinga, sa ukusom slatke pavlake
- **100 ml** vode

Priprema

Moj mlađi sin otišao da kupi kokos mleko (da proba kakav je ukus), a doneo kući kokos krem, za kolace. I, šta sledi - mama je smislila, ovaj, cizkejk. Mogu vam reci da je odlicna kombinacija kokosa i borovnica...

Kora: U vanglicu staviti mlevenu plazmu, dodati šecer u prahu, vocni musli, rastopljeni maslac (margarin) i mleko. Sjediniti sve sastojke, rukom.

Obruc kalupa za torte, vel. 24cm, obložiti providnom folijom, pa ga staviti na tacnu, za tortu. Unutar kalupa izruciti smesu sa keksom i, rukom, formirati koru.

Fil 1: u, dublju, odgovarajucu posudu umutiti slatku pavlaku, sa dodatkom šecera u prahu. Dodati kiselu pavlaku i sjediniti. Zatim ubaciti kokos krem i, mikserom, umutiti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, dodati ga u fil i umutiti. Na kraju ubaciti borovnice i, kašikom, promešati.

Pripremljeni fil sipati preko kore, poravnati i ostaviti u zamrzivac (da bi se brže stegao), oko dva sata.

Fil 2: Borovnice staviti u, odgovarajucu, posudu, dodati 150 ml vode i šecer, pa staviti na vatru. Kada provri, smanjiti temperaturu i, na tihoj temperaturi, kuvati 10 minuta. Puding razmutiti sa 100 ml vode, dodati u borovnice i kuvati da se zgusne.

Skuvani krem skloniti sa vatre i ostaviti pet minuta da se prohladi, uz povremeno mešanje. Kada se beli fil stegao izvaditi kalup iz zamrzivaca i staviti preko fil sa pudingom. Poravnati i cizkejk ostaviti u frižider, preko noci.

Narednog dana skloniti obruc, sa providnom folijom, iseci veece parce, za sebe, i uživajte...

Savet