

izkejk (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **300 g** mlevene plazme
- **5 kašika** mleka
- **220 g** margarina

Fil I:

- **450 g** krem sira
- **1-2 kašike** gustina
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** šecera u prahu

Fil II:

- **300 g** malina
- **100 ml** vode
- **2 kašike** gustina
- **4 kašike** šecera

Priprema

Prvo fil II: Voce prokuvati sa vodom i šećerom oko 10tak minuta. Gustin umutiti u malo vode i dodati u voce, dobro izmešati i ostaviti da se ohladi.

Za podlogu otopiti margarin i umesiti ga sa plazmom i mlekom. Dobijenu smesu utisnuti rukama u kalup i ostaviti u frižider.

Umutiti slatku pavlaku sa gustinom. Dodati krem sir, vanilin šećer i šećer u prahu. Smesa treba da bude cvrsta.

Fil rasporediti preko podloge, zatim staviti Fil II. Ostaviti da odstoji u frižideru 8 sati. Prijatno :)

Savet

Služiti hladno.