

iZ Cakee



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Keks podloga:

- **300** gmlevene plazme
- **40** gputera
- **5 kašikamleka**
- **1 kašikašecera** u prahu

Beli fil:

- **1**kisela pavlaka
- **100 ml**slatke pavlake
- **1**želatin
- **100 ml**mleka
- **250** gmaskarpone sira / ala kajmaka
- **7 kašikakristal šecera**

Vocna glazura:

- **1 pakovanje**smrznutog voca
- **6 kašikakristal šecera**
- **1/2** caševode
- **2**želatina

Priprema

Kora: Puter otopiti na sobnoj temperaturi i umesati sa mlevenim keksom, dodati mu mleko i kasiku šecera u prahu pa koru postaviti u pleh i staviti u frižider na 30 minuta. Beli fil: Mleko i šećer sataviti u sud da se kuva na optimalnoj temperaturi dok se šećer ne istopi, dodati mu kiselu i slatku pavlaku pa kuvati, zatim dodati maskarpone sir i lagano mesati dok se sve ne sjedini (želatin u plastican sud rastvoriti u malo vode) pa dodati masi zatim brzo mešati na jacoj temperaturi voditi racuna da ne provri pa skinuti sa vatre. Koru izvaditi iz frižidera pa preliti belim filom zatim vratiti na hladno da se stegne 3-4 h. Vocna glazura: U posudu sipati vodu i šećer pa mesti dok se šećer ne rastopi zatim dodati voće i mešati dok se voće ne otopi i ujedini (isto kao i kod belog fila u minimalno vode rastvoriti 2 želatina pa dodati u sud) kada se sve dobro umesa preliti preko kolaca i vratiti u frižider da prenoci.

Savet

Pre služenja kola možete preliti vonim sirupom... Prijatno...