

iz kejk sa kivijem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **150 g** cokoladnih pahuljica
- **150 g** mlevenog keksa
- **150 g** mekšalog margarina
- **200 ml** soka od jabuke

Fil 1:

- **1/2 kg** kivija
- **150 ml** soka od jabuka
- **5 kašika** šećera
- **2 kašice** ekstrakta od kivija
- **1** puding od vanile

Fil 2:

- **2** žumanca
- **80 g** šećera
- **300 ml** jogurta (3,2 mm)
- **400 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** želatina
- **1/2** bocice ekstrakta od kivija

Glazura:

- **400 g** kivija
- **100 ml** jabukovog soka
- **12 kašika** šećera
- **1** puding od vanile

Priprema

Kora: U dubljoj ciniji sjediniti čokoladne pahuljice i mleveni keks. Sipati sok i izmešati, pa dodati omešali margarin i rukom sjediniti sastojke. Uzeti kalup sa obrucem (vel. 28) pa stranice i dno blago premazati uljem. Staviti sastojke sa keksom i rukama formirati koru. Ostaviti kalup u frižider, dok se sprema fil.

Fil 1: Kivi oljuštiti i iseckati na sitne kockice. Staviti iseckani kivi u šerpicu, dodati šećer, ekstrat od kivija (da bi boja bila jaca) i 100 ml soka, pa staviti da se kuva. U 50 ml soka rastvoriti puding. Kivi kuvati 5 minuta, pa dodati rastvoreni puding. Skuvati krem, ohladiti i premazati preko kore.

Fil 2: Umutiti penasto žumanca sa šećerom, pa ih skuvati na pari. Ohladiti. U dubljoj posudi umutiti čvrsto slatku pavlaku. Dodati ohlaena žumanca (prethodno umucena mikserom, da postanu penasta) i jogurt, pa sve sjediniti. Sipati ekstrat od kivija i sjediniti mucenjem. Želatin pripremiti prema uputstvu i dodati ga u umuceni krem. Sjediniti. Tako pripremljeni krem sipati preko prvog fila. Ostaviti u frižider 2-3 sata, pa staviti glazuru.

Glazura: Oljušteni i iseckani kivi, zajedno sa šećerom staviti da se kuva. Od 100 ml soka odvojiti malo da se razmuti puding a ostatak sipati u šerpicu sa kivijem. Kuvati kivi 5 minuta, pa dodati rastvoreni puding. Skuvati krem. Šerpicu sa skuvanim filom staviti u vecu posudu, sa hladnom vodom, i ohladiti, neprestano mešajući. Ohlaenu glazuru rasporediti preko drugog fila i kalup ostaviti u frižider, preko noci. Narednog dana skinite obruc od kalupa i uživajte u zaista odlicnom desertu.

Savet