

## Moj cizkejk



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Testo:

- 2 žumanceta
- 140 g šećera u prahu
- 140 g maslaca
- 300 g mlevene plazme
- malo?usa

### Fil:

- 1 caša (400g) ela sitni sir 0% masnoce
- 140 g šećera u prahu
- 500 ml slatke pavlake
- oko 1-1,5 dl džusa
- oko 400 g smrznutog vocat, svežeg voca, kopmot..
- 1 kesica želatina
- oko 2 dl soka od visanja (u ovom slucaju)

## Priprema

Umutiti žumanca sa maslacem ili margarinom i šećerom u prahu. Dodati plazma keks i džusa cisto da možete da lepo formirate koru. Koru formirati u okruglom kalupu na tacni. U jednu posudu umutiti Ela sir sa 140 g šećera u prahu, a u drugoj posudi umutiti slatku pavlaku, pa onda sjediniti i dodati ?us. Fil naneti preko kore, a potom staviti voće.

1 kesicu želatina rastvoriti sa 5 kašika hladne vode i mesati dok ne nabubri. U šerpi na šporetu ugrejati sok, ali ne da prokljuca, skinuti sa šporeta i dodati nabubreli želatin i mesati dok se ne rastopi.

Preliti preko voca i ostaviti u frizider da se stegne. Prijatno!

### **Savet**