

## izkejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Kora:

- **150 g** mlevene plazme
- **80 g** margarina
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1-2 kašike** meleka

### Krem:

- **500 g** rikota sira
- **1 veka** šljivocnog jogurta
- sa ukusom šumskog voca
- **100 g** šećera u prahu
- 2 želatina

### Za ukrašavanje:

- **malocrvenog** preliva za torte

## Priprema

Margarin otopiti i dodati mlevenom keksu, ako je masa previše suva, dodati kašiku-dve mleka. Utisnuti je u kalup. Ostaviti je malo u frižideru. Za krem, izmiksati rikotu sa šećerom u prahu. Jogurt ugrejati, pa mu dodati želatin spremljen po uputstvu na kesici. Mešati da se želatin rastopi, a jogurt prohladi, pa ga dodati siru. Preliti prekp kore, pa ukasiti sa malo crvenog preliva za torte. Rashladiti pre služenja.

## **Savet**