

?izkejk sa fidžojom i limetom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **1 paket** biskvita
- **120 g** istopljenog putera

Punjenje za ?izkejk:

- **485 g** krem sira
- **3** jajeta
- **225 g** šecera
- naprstak soli
- **1 kašicica** vanile
- **750 ml** pavlake
- **2,5 kašike** želatina
- **3** limete - (korica i sok)
- **1,5 šolja** fidžoje izmlevene
- i pomešane sa sokom od limete

Priprema

Kakvu sreću imam da je sve ovo inače egzotično voće ovde u sezoni uvek pristupačno. I naravno želim da podelim sa vama i recepte za to. ?ak i ako ga ne možete sad nabaviti ipak znate da postoji i znate da je ukusno. Inače Fidžoja izgleda ovako i kažu da je odlična kada se jede, za probavu. Ja od ovoga pravim i džem za koji ću takodje uskoro postaviti recept. Ne znam sa ukusom cega bih je uporedila, ali ima fantastičan egzotičan miris.

Jedan paket biskvita. Ja sam pomešala tvrde ?umbir biskvite i meke vanila biskvite. Stavimo u blender i izmeljemo.

Odložimo u posudu. Zatim u ciniju sipamo izmleven biskvit, dodamo 120 g istopljenog putera. Ovo izmešamo i sipamo u okrugli pleh, kome se dno može izvaditi. Malo pritisnemo i ostavimo u frižider da se scvrsne.

U blenderu izmlevemo rendanu koricu limete i. šećer. Odložimo

Zatim izmiksamo krem sir, jaja i so.

Dok dobijemo glatku masu.

Usitnimo fidžoju koju smo prethodno oljuštili, ustvari najlakše se presece na pola i kašikom se izvadi voće.

Dodamo u krem sir smesu. Ovo treba raditi brzo jer, fidžoja brzo potamni.

Rastvorimo želatin

Dodamo polako u blender koji smo uključili. Dodamo i pavlaku i miksamo par minuta.

Sipamo u pleh i ostavimo u frižideru da se scvrsne preko noci.

Kolac vadimo pošto smo prethodno vrućim nožem zasekli oko njega. I. egzotično putovanje može da počne. Uživajte!

Savet