

?izkejk sa mešanim vocem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** mlevenog keksa
- **2 dl** soka od narandže
- **4 kašike** šećera u prahu
- **125 g** margarina

Za fil:

- **5 dl** slatke pavlake
- **400 g** sitnog neslanog sira
- **200 g** šećera u prahu

Za preliv:

- **5 dl** vode
- **2 kesice** želatina
- **1/2 kesice** step soka od maline
- **1 čaša (od jogurta)** šećera
- **500 g** mešanog voca
- (maline, jagode, višnje, ribizle)

Priprema

Za podlogu umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati mleveni keks i sok, pa rukom umesiti smesu da se sve

sjedini. Rasporediti smesu na dno okruglog kalupa precnika 28 cm, sa obrucem koji se skida.

Umutiti neslani sir sa šecerom u prahu, da se dobije glatka smesa. Posebno umutiti slatku pavlaku. Zatim u pavlaku dodati sir i mutiti još malo da se sve sjedini. Rasporediti fil preko podloge i poravnati.

Za preliv razmutiti 2 želatina i pola step soka od maline u 2 dl hladne vode. Posebno staviti 3 dl vode i 1 cašu šecera da provri, pa kad provri u to dodati razmuceni želatin i kuvati 5 minuta, tako da non-stop vri. Nakon 5 minuta skinuti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi. Preko fila rasporediti oce?eno voće, a preko voca sipati hladan preliv. Preliv ce biti jako bistar, ali se stegne u frižideru. Ostaviti cizkejk u frižideru nekoliko sati, najbolje preko noci, a onda skinuti obruc i poslužiti.

Savet