

izkejk sa jagodama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**kekса sa kakaom
- **100 g**cokoladnog kornfleksa
- **4 kašike**šecera u prahu
- **60 g**mlevenih oraha
- **1 kašica**caumbira u prahu
- **200 g**rastopljenog putera
- **100 ml**mleka
- jagode

Za fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**šecera u prahu
- **350 g**sitnog sira (Kravica sir)
- **450 g**krem sira (Ella sir - 0% mm)
- **2 kesice**želatina
- **400 g**iseckanih jagoda

Po površini cizkejka:

- **600 g**jagoda
- **2 kesice**crvenog želatina

I još:

- **100** gmlecne cokolade
- **1** kašikaulja

Priprema

Keks i cokoladni kornfleks samleti i staviti u dublju posudu. Dodati šecer u prahu, mlevene orahe i umbir. Dobro promešati. Uliti rastopljeni puter i mleko, pa zamesiti, rukom, koricu. Uzeti kalup sa obrucem (vel. 28 cm, raširiti providnu foliju, širinu napraviti iz tri nastavka folije, staviti na dno kalupa, foliju vratiti preko dna, pa staviti obruc. Zatim foliju prebaciti preko obruca - da se ne zalepe jagode i fil, prilikom skidanja obruca). Staviti pripremljenu smesu, sa keksom, i rukama napraviti koricu. Zatim jagode prepakovati na pola i poreati ih u krug, preko korice, tako da secena strana bude okrenuta unutar kalupa, kao na slici.

Fil: U vecu i dublju vanglicu umutiti cvrstu slatku pavlaku, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Dodati sitan sir i sjediniti. Zatim ubaciti krem sir i umutiti da masa postane penasta. Pripremiti želatin, prema uputstvu, sa kesica. Pripremljeni želatin sipati u fil, uz neprestano mucenje. Fil podeliti na tri dela. U jednu trecinu fila staviti iseckane jagode i kašikom sjediniti. Preko korice od keksa staviti jednu trecinu belog fila. Fil stavljati kašikom, da bi pricvrstili isecene jagode uz stranice kalupa.

Preko staviti fil sa jagodama, pa...

...na kraju staviti zadnji deo belog fila. Poravnati i ostaviti u frižider preko noci.

Narednog dana izvaditi cizkejk iz frižidera, skloniti obruc i skinuti providnu foliju.

Mlecnu cokoladu, sa dodatkom ulja, otopiti na pari, malo prohладити, па кашиком сипати по рубовима торте, тако да се цоколада разливала на ivice torte.

600 g jagoda iseci na polovine i poreati po površini cizkejka. Crveni želatin pripremiti prema uputstvu sa kesica, pa još dok je vreo, cetkicom ga nanositi preko jagoda (brzo raditi, zato što se želatin brzo steže).

Ostaviti jedan sat u frižider, pa cizkejk iseci i poslužiti.

Savet