

# **Moj brzi, letnji cizkejk**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Za vocni fil:**

- **1 kesica** Step soka od maline
- **200 g**griza
- **200+100 g** svežih jagoda
- **1,5 l** vode

### **Za beli fil:**

- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **50 g** bele cokolade

### **I još:**

- **po potrebi** cetvrtastog keksa

## **Priprema**

Prvo napraviti vocni fil. Staviti vodu na umerenoj temperaturi, pa kada se zagreje ubaciti sok. Kada se sok rastopi i voda još malo zagreje ubaciti 200 g seckanih jagoda. Kada pocne da kljuca uz mešanje dodavati griz. Mešati stalno kako se ne bi stvorile grudvice i kuvati nekoliko minuta da se fil zgusti. Ja ga nisam kuvala da bi bio baš gust vec sam ga ostavila malo ree. Vruc fil izliti u vodom nakvašen pleh i odozgo naseckati ostatak jagoda.

Od litra mleka odvojiti jednu šolju za razbijanje praha za puding, a ostatak staviti da se kuva (ja nisam dodavala šecer, ali možete zasladiti po ukusu) . Kada pocne da kljuca skuvati puding koji ne mora biti potpuno gust. Preliti preko prvog fila i odozgo narendati belu cokoladu.

Na kraju poreati natopljen keks i staviti da se hlađi. Kada se ohlađi seci na kocke velicine keksa, okrenuti tako da vjenčni fil bude odozgo. Dekorisati svežim jagodama i rendanom belom cokoladom.

### **Savet**

Kola inspirisan izkejkom: D Kada se lepo ohlađi u frižideru bude slatka ,vona ,osvežavaju poslastica :)