

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 kekisa

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 reže. Vruc fil izliti u vodom nakvašen pleh i odozgo naseckati ostatak jagoda.

Od litra mleka odvojiti jednu šolju za razbijanje praha za puding, a ostaak staviti da se kuva (ja nisam dodavala šećer, 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 pore?ati natopljen keks i staviti da se hladi. Kada se ohladi seci na kocke velicine keksa, okrenuti tako da vocni fil bude odozgo. Dekorirati svežim jagodama i rendanom belom cokoladom.

Savet

Kola? inspirisan ?izkejkom: D Kada se lepo ohladi u frižideru bude slatka ,vo?na ,osvežavaju?a poslastica :)