

## *Plazma ?izkejk sa malinama*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Baza:**

- **125 g** margarina
- **300 g** plazma keksa
- **malosoka** od narandže

#### **Fil od sira:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **160 g** šecera u prahu
- **150 g** krem sira
- **2 kesice** želatina

#### **Preliv od malina:**

- **800 g** zamrznutih malina
- **2 kesice** želatina
- **100 g** šecera (nije obavezno)

### **Priprema**

Baza: Istopiti margarin, dodati mu mleveni plazma keks i na kraju narandžin sok. Rukama umesiti masu i rasporediti je u kalup ili okrugao pleh. Staviti u frižider da se stegne. Fil od sira: Umutiti slatku pavlaku sa šecerom i krem sirom. Rastopiti želatin u 10 kašika hladne vode i kad se masa malo prohladi dodati je u sud sa krem sirom i slatkom pavlakom, izmiksati kratko. Zatim rasporediti fil od sira, preko baze i ponovo staviti u

frižider da se stegne. Vocni fil: Sipati maline u šerpu sa malo vode dok se ne otope, pa dodati malo šecera ukoliko želite sladji preliv. Kad se voce ukuvalo ostaviti da se ohladi. Razmutiti želatin u 10 kašika hladne vode, rastopiti na tihoj vatri i kad se masa malo prohladi dodati je u preliv od malina. Tako dobijeni vocni preliv staviti preko fila od sira i ponovo staviti u frižider da se dobro stegne (min 2h). Za najbolji rezultat ostaviti preko noci. Prijatno!

## **Savet**

Obožavam ?izkejk, bilo da je pe?eni ili nepe?eni. Uživam da ga pravim na razli?ite na?ine, ali ovaj definitivno spada u moje omiljene. :)) Umesto malina može se koristiti bilo koje bobi?asto vo?e, jako lepo ide sa šumskim vo?em