

## Mini cizkejk



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **150 g** mlevenog keksa
- **125 g** putera
- **50 ml** mleka
- **300 g** jagoda
- **2 kesice** želatina
- **100 g** šećera
- **8 kašika** vode
- **200 ml** slatke pavlake
- **450 g** krem sira
- **200 g** prah šećera
- **1 kesica** želatina

## Priprema

Rastopiti puter pa ga sipati u mleveni keks, dodati mleko. Uzeti 6 malih cinijica pa u svakoj rasporediti smesu od keksa na dno. Fil: Izmutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu, dodati krem sir i jedan rastopljen želatin. Sve lepo sjediniti mikserom i rasporediti u svaku cinijicu preko kore. Jagode i kristal šećer staviti u šerpicu na tihoj vatri. Mešati non stop dok se šećer ne istopi. Dve kesice želatina preliri sa 8 kašika vode i ostaviti da nabubri. Zatim ga sipati u jagode i mešati dok se želatin istopi. Ostaviti da se malo prohladi pa sipati u svaku cinijicu preko fila. Ostaviti da se dobro stegne i ohladi pa onda servirati.

**Savet**