

Flipsy chees kiss



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za crveni deo:

- **300 g** keksa
- **1** čašajogurta
- **100 g** šećera u prahu
- **300 g** višanja

Za beli deo:

- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** krem sira
- **1** čašapavlake
- **20 g** želatina
- **1** kesica vanilin šećera

I još:

- **80 g** čokoladnog smokija
- **2** štangle čokolade
- **nekoliko** višanja

Priprema

Keks nepravilno izmrviti u odgovarajućoj posudi, dodati šećer u prahu, višnje i preliti jogurtom. Promešati masu više puta i ostaviti bar 15 minuta da keks omekša i da može da se oblikuje. Od te mase napraviti rolat.

Želatin preliti sa 2 dl mlake vode, pustiti da nabubri, pa ga zagrevati dok se ne rastopi. Ne sme da provri. Pustiti da se prohladi. Umutiti mikserom pavlaku cvrsto pa postepeno dodavati krem sir, čašu pavlake, vanilin šećer i na kraju rastopljeni želatin. Masa je ređa pa je zato pustite da odmori 10-tak minuta da počne želatin da se vezuje. Preko crvenog rolata staviti pola smese od pavlake i sira, pa poređati čokoladni smoki.

Preko smokija staviti preostalu količinu umućenog krema. Dekorirati struganom čokoladom i višnjama.

Uživati u neobičnom, osvežavajućem ukusu.

Prijatno.

Savet