

## *Nutela plazma cizkejk*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevenog plazma keksa
- **200** gšlaga ili šlag krema
- **150** mlkisele vode

#### **Za fil:**

- **400** gnutele
- **500** gneslanog sira
- **50** gšecera u prahu
- **200** gšlaga ili šlag krema
- **100** mlkisele vode

### **Priprema**

Kora: Umutiti mikserom 200 g šlaga ili šlag krema sa 150 ml kisele vode. U to dodati 300 g mlevenog plazma keksa i ponovo umutiti mikserom. Staviti ovu koru u okrugli kalup promera 28 cm. Ubaciti koru u frižider da se malo stegne dok ne napravimo fil.

Fil: Umutiti mikserom 200 g šlaga ili šlag krema sa 100 ml kisele vode. U drugoj vangli umutiti 500 g neslanog sira "Moja kravica" sa 50 g šecera u prahu. Pomešati ove dve smese. Na kraju u fil umešati i 400 g nutele.

Nafilovati koru pripremljenim filom.

Tortu ukasite po svojoj želji i uživajte kao što smo i mi kad smo je probali!!!!

**Savet**

Prijatno!!!