

iz kejk sa malinama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** malina
- **150 g** mlevenog keksa
- **2 kesice** želatina
- **200 ml** slatke pavlake
- **250 g** krem sira
- **2 kašike** prah šećera
- **2 kašike** kristal šećera
- **125 g** maslaca
- **50 ml** mleka
- **8 kašika** vode

Priprema

Staviti maslac u mikrotalasnu pećnicu da se istopi. Sipati ga u mleveni keks, dodati malo po malo mleka pa sve sjediniti. Uzeti 8 malih činijica pa na dno svake rasporediti keks.

Izmutiti slatku pavlaku sa dve kašike šecera u prahu. Dodati krem sir pa sve lepo sjediniti. Kašikom lepo rasporediti smesu preko keksa.

Sipati želatin u šolju pa ga preli sa 8 kašika vode. Ostaviti da nabubri. Za to vreme u šerpicu staviti maline i dve vece kašike kristal šecera. Kuvati maline oko 5 minuta i na kraju dodati želatin. Skloniti sa vatre pa mešati dok se želatin skroz ne rastopi. Ostaviti malo da se prohladi. Ravnomerno rasporediti žele od malina preko fila od krem sira. Ostaviti u frižider oko 2 sata da se dobro ohladi i stegne.

Savet