

izkejk sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **180 g** margarina
- **5 kašika** mleka

Za beli fil:

- **450 g** krem sira Ella
- **1 kesica** vanilin šecera
- **50 ml** vode
- **10 g** želatina
- **500 ml** slatke biljne pavlake
- **220 g** šecera u prahu

Za crveni fil:

- **450 g** šumskog voća
- **100 ml** vode
- **10 g** želatin
- **50 ml** vode za želatin
- **4 kašika** šećera

Priprema

Skuvati voće sa šećerom i vodom. Kuvati na laganoj vatri oko 10 minuta. Jedan želatin rastvoriti sa vodom, i ostaviti 10 minuta da nabubri. Voće skloniti sa ringle i kad se malo prohladi dodati rastopljen želatin. Margarin istopiti na laganoj vatri. Plazmu i mleko staviti u jednu posudu i dodati otopljen margarin. Mutiti mikserom. Smesa je sipkava pa morate rukom da oblikujete na tanjir za posluživanje prečnika 26 cm ili u kalup gde se skidaju stranice.

Slastku pavlaku umutiti mikserom. Dodati sir, vanilin šećer i šećer u prahu. Želatin prelijte vodom i ostavite 10 minuta da nabubri. Zagrejte ga da se istopi, ne sme da provri. Dodati ga u beli fil i sve izmiksati mikserom. Beli fil stavite preko plazme.

Kad se crveni fil ohladi stavite ga preko belog fila i ostaviti da se dobro rashladi. Uživati u divnom kolacu!

Prijatno!

Savet