

izkejk sa malinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za beli fil:

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

Za crveni fil:

- **450 g** malina
- **100 ml** vode
- **10 g** želatina
- **50 ml** vode za želatin
- **4 kašika** šećera

Priprema

Maline prelići vodom, dodati šećer i kuvati desetak minuta, želatin prelići vodom i pustiti da nabubri. Voće skloniti sa šporeta, pustiti da se prohladi pa dodati želatin. Promešati. Margarin istopiti, prelići preko plazme, dodati mleko i mutiti mikserom da se sjedine sastojci. Smesu utisnuti u kalup promera 26 cm. Umutiti slatku pavlaku. Dodati sir, šećer i šećer u prahu. Želatin prelići vodom da nabubri i ostaviti ga 10 minuta. Zagrejte ga da se istopi ali ne da provri. Dodajte ga u beli fil i sve izmiksati. Beli fil staviti preko plazme.

Kad se crveni fil ohladi rasporedite ga preko belog fila. Dobro rashladiti.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet