

Janina cizkejk torta



Sastojci

Za koru:

- 300 g mlevene plazme
- 1 margarin
- 2dl soka od cedevite

Fil 1:

- 1/2 l slatke pavlake,
- prah šecer po potrebi
- 250 g ala kajmaka

Fil 2:

- 300-400 g malina ili borovnica
- 200 g šecera
- 40 g pudinga od vanile
- 1 kesica želatina
- malo vode

Priprema

U ciniju sipati 300 g mlevene plazme u to dodati u šerpi istopljen 1 margarin i sa njim 2 dl soka od cedevite da provri pa sjediniti sa plazmom i rastanjiti na tacnu.

Fil 1: Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu po ukusu. U posebnu posudu umutiti ala kajmak pa postepeno dodavati pavlaku i mutiti. To staviti preko plazme.

Fil 2: U šerpu staviti voće, 200 g šećera i vode toliko da voće skoro ogrezne. To staviti da provri i u provrelo postepeno sipati uz mesanje u času vode razmućen puding i želatin zajedno. Kuvati dok ne bude srednje gustine.

Hladno staviti na slatku pavlaku. Može se ukrasiti šlagom po želji. Može se i staviti mešano voće po želji.

Recept je veoma jednostavan i ukusan. Veoma osvežava pa je pogodan za leto.

PRIJATNO!