

?iz kejk sa punooooo malina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**malina
- **150 g**mlevenog keksa
- **125 g**margarina
- **50 ml**gaziranog žutog soka
- **200 ml**slatke pavlake
- **250 g**ala kajmak
- **5 kašika**prah šecera
- **2 kesice**želatina
- **5 kašika**kristal šecera
- **200 ml**vode

Priprema

Keks pomešati sa istopljenim margarinom. Dodavati postepeno sok pa rukama formirati koru u okruglom kalupu (26 cm). Ostaviti u frižider, a za to vreme spremi fil. Izmutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu. Kašikom umešati ala kajmak, sve lepo sjediniti. Rasporediti fil preko kore. Opet vratiti u frižider dok se sprema preliv. Staviti maline u šerpu sa kristal šecerom pa sipati vodu. Staviti šerpu na tihoj vatri. Kada pocne da vri mešati sve vreme da se maline raspadnu. Kuvati oko pet minuta. Za to vreme želatin preliti sa malo vode (3-4 kašike) i ostaviti malo da nabubri. Zatim skloniti šerpu sa vatre dodati nabubrela želatin i mešati sve vreme dok

se želatin ne rastopi i sjedini sa malinama. Ostaviti da se ohladi. Kada se preliv ohladio izvaditi kalup iz frižidera, sipati preliv pa opet vratiti u frižider. Kada se torta dobro ohladi i stegne izvaditi iz kalupa i servirati.

Savet