iz kejk sa Ella sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Keks kora:

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

Beli fil:

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

Vocni žele:

- **450 g**voca
- **4 kašike**šecera
- **100 ml**vode
- **10 g**želatina
- **50 ml**vode

Priprema

Voce kuvati sa 100 ml vode i 4 kašike šecera oko 10 minuta. Jedan želatin ostaviti da nabubri 10 minuta u 50 ml vode. Istopiti ga na laganoj vatri (ne sme da provri) i dodati u voce koje ste skinuli sa vatre. Ostaviti da se ohladi.

Istopiti margarin na laganoj vatri i umutiti mikserom sa mlevenim plazma keksom i mlekom. Smesa ce biti prilicno rastresita, pa je prstima utisnite u okrugli kalup (precnika 26 cm). Ostaviti u frižideru da se stegne dok mutite beli fil.

Umutiti slatku pavlaku i dodati krem fix. U tu smesu zatim dodajte sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Želatin ostavite da nabubri 10 minuta u 50 ml vode i zatim ga zagrejte tek toliko da se istopi (nikako da provri). Pomešati ga sa malo ove bele smese, a zatim dodati u beli fil i još jednom sve izmiksati. Beli fil utisnite u kalup preko plazme. Pazite da popunite ivice sa strane, kako vam ne bi ostale rupice kada skinete kalup.

Kada se vocni žele ohladio, rasporedite ga lagano preko belog fila. Ostaviti u frižideru da odstoji 6 do 8 sati u kalupu. Lagano nožem odvojite kolac od kalupa i skinite kalup.

Savet

Od voa ja sam koristila breskve.