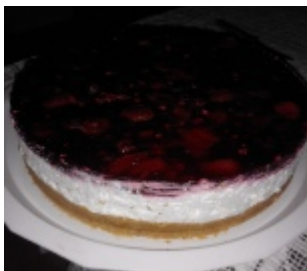


## **izkejk (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **600 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **po potrebi** mleko

#### **Za beli fil:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **450 g** Ella sir
- **220 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanil šećera
- **1 kesica** krem fixa
- **1 kesica** želatina
- **4 kašike** vode za želatin

#### **Za vocni fil:**

- **500 g** voca
- **50 g** šećera
- **100 ml** vode
- **1 kesica** želatina
- **4 kašike** vode za želatin

### **Priprema**

Staviti u posudu voće, šećer i vodu. Staviti da prokuva, i nakon što prokuvanva, ostaviti još 10ak minuta da se kuva. Za to vreme, kesicu želatina preliti sa 4 kašike vode. Kada želatin nabubri, dodati želatin u smesu i ostaviti da se skroz ohladi.

Koru napraviti tako što otopimo margarin/maslac i dodajemo malo u plazmu, malo mleka, dok se ne utroši sav plazma materijal. Inace, u svakoj verziji mera je 300 g plazme, ali ja sam duplu stavila jer je još lepše. Smesu rasporediti pravilno na dno kalupa za cizkejk ili na tacnu i staviti u frižider.

Želatin prelijemo sa 4 kašike vode i ostavimo da nabubri. Slatku pavlaku dobro mikserom umutiti, dok ne dobijemo cvrst šlag. Dodavati sir, šećer, vanil šećer, krem fix. Želatin koji je nabubrio, dodati u fil i izmutiti još par minuta.

Na sloj od plazme, ravnomerno rasporediti beli fil i staviti u frižider dok se vocni fil ne ohladi. Kada se ohladi, preko belog fila rasporediti vocni i staviti u frižider na 6-8h, najbolje da prenoci. Kada odstoji u frižideru, skinuti oklop od kalupa i seci na trouglove.

Uživati u savršenom ukusu!

## **Savet**

izkejk po ovom receptu je savršen, kao iz najbolje poslastiarnice.