izkejk iz tegle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (300 g)**biskvita
- **50 g**putera
- **50 g**šecera
- **250 g**krem sira
- **100 ml**pavlake
- **200 g**bobicastog voca
- **1 kašicica**vanila ekstrakta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izmrvimo biskvite i dodamo otopljeni puter. U teglice ih pritisnemo na dno i ostavimo u frižider 30 minuta. U meuvremenu umutimo krem sir, pavlaku, šecer i dodajemo jedno po jedno žumance. Uspemo vanilu. Na ohlaene biskvite prvo sipamo voce pa onda krem fil.

Ponovo vratimo u frižider i ostavimo da se scvrsne. Ako vam se žuri, možete ostaviti i u friz. Izvadite 30 minuta pre posluženja. Ja sam napravila i nekoliko ekstra u cašama za sladoled.

Ovako.

Savet