

?iz kejk sa malinama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog plazma keksa
- 2 dl mleka
- 100 g maslaca
- 500 g slatke pavlake
- 1 kisela pavlaka
- 1 kesica želatina
- 100 g šecera
- 300 g smrznutih malina

Priprema

Umutiti 300 g mlevenog plazma keksa sa 2 dl mleka i 100 g maslaca. Od dobijene smese napraviti koru.

Za fil umutiti 500 g slatke pavlake sa jednom kiselom pavlakom i smesu staviti preko kore.

Rastvoriti jednu kesicu želatina sa 4 kašike vode i ostaviti da odstoji deset minuta. Potom dodati 100 g šecera, rastopiti na šporetu i dodati 300 g smrznutih malina. Kuvati uz povremeno mešanje dok se maline ne istope.

Kada se glazura dobro ohladi prelići preko fila.