

Mini cizkejk sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za 4 mini kalupa:

- 225 gmlevenog keksa
- 1 kašikakakaa
- 4-5 kašikamleka
- 2-3 kašikešecera u prahu

Krema:

- 150 gkrem sira
- 225 mlslatke pavlake
- 2-3 kašikešecera u prahu
- 1vanilin šećer
- 1želatin
- 150 gšumskog voca

Priprema

Pomešati kek, skakao, šećer i mleko u ciniji, kolicinu mleka prilagoditi koliko želite da vam kora bude meka... Utisnuti u kalupice i odložiti u frižider da se stegne dok spremamo kremu.

Posebno u ciniji umutiti sir sa šećerom u prahu i vanilinom. Želatin spremiti po uputstvu. Umutiti i slatku pavlaku. Sjediniti sir i pavlaku, kratko miksati, sipati spremljen želatin i, promešati.

Izliti kremu u kalupe, pa utisnuti komadice voca, ja sam tako, a možete jednostavno umešati u kremu, pa sipati

na podlogu. Zagladiti kremu.

Ostaviti da prenoci u frižideru, pa sledeceg dana ukrasiti sa malo voca.

Savet