

izkejk (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **300** gmlevene plazme
- **5** kašikamleka
- **220** gmargarina

Fil I:

- **450** gkrem sira
- **1-2** kašikegustina
- **1** kesicavanilinog šecera
- **500** mlslatke pavlake
- **200** gšecera u prahu

Fil II:

- **300** gmalina
- **100** mlvode
- **2** kašikegustina
- **4** kašikešecera

Priprema

Prvo fil II: Voce prokuvati sa vodom i šecerom oko 10tak minuta. Gustin umutiti u malo vode i dodati u voce, dobro izmešati i ostaviti da se ohladi.

Za podlogu otopiti margarin i umesiti ga sa plazmom i mlekom. Dobijenu smesu utisnuti rukama u kalup i ostaviti u frižider.

Umutiti slatku pavlaku sa gustinom. Dodati krem sir, vanilin šecer i šecer u prahu. Smesa treba da bude cvrsta.

Fil rasporediti preko podloge, zatim staviti Fil II. Ostaviti da odstoji u frižideru 8 sati. Prijatno :)

Savet

Služiti hladno.