

iz-kejk jagoda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** kristal šećera
- **250-300 g** krem sira ili ala kajmak
- **1 kašak** kisele pavlake
- **300 g** jagoda
- **1 kesica** želatina
- **1 kesica** kremfiksa

Priprema

Kora: 125g margarina rastopiti u 200ml mleka na laganoj vatri. U to dodati 300g mlevene plazme i rukom zamesiti koru. Rastanjiti u kalupu (24cm) i oblikovati koru.

Fil: pomešati 100g šećera u prahu sa 1 kesicom kremfix-a. Posebno i dobro umutiti slatku pavlaku, pa dodati pomešan secer u prehu i kremfix. Mutiti još malo da se sastojci povezu. Na kraju dodati 1 kiselu pavlaku i 250g krem sira (ili ala kajmaka). Uključiti mikser na najmanju brzinu i polako izmešati. Izliti preko kore od keksa i ostaviti u frižideru dok se priprema glazura.

Glazura: 300g jagoda (može i bilo koje drugo voće, po izboru), 100g kristal šećera i 1 kašiku vode sipati u šerpu, i ostaviti da provri. 1 kesicu želatina, sipatu u šoljicu, preliterati sa 4 kašike hladne vode u ostaviti da nabubri.

Kada voće (jagode) provru, izgnjeciti viljuškom i skloniti sa vatre. Želatin sipati u odgovarajuću posudu i staviti na vatru, samo koliko da se rastopi (ne da priovri). Sipati u voće i lagano promešati. Ostaviti da se malo prohladi i sipati preko fila. Ostaviti najmanje 5-6 sati u frižideru da se dobro stegne i ohladi.

Savet

Kao što sam već napomenula, može se koristiti bilo koje voće po izboru. A za fil sam koristila ala kajmak. I zaista je odličan, prijatnog ukusa... Uživajte.