

Moj cizkejk sa jagodama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200** gmlevenih lešnika
- **150** gmlevenog plazma keksa
- **100** grastopljenog maslaca
- **2 kašikenutele**
- **50 ml**mleka

Fil 1:

- **1 kesica**vanila krem pudinga koji se ne kuva
- **250 ml**mleka
- **100** gneslanog krem sira
- **180** gkisele pavlake (20%mm)
- **200 ml**slatke pavlake
- **2 kašik**etecnog, meda
- **1 kesica**želatina u prahu
- **300** giseckanih jagoda

Fil II:

- **200 ml**slatke pavlake
- **180** gkisele pavlake
- **1 kašik**atecnog, meda
- **2 kašicice**ekstrata od jagoda

... i još:

- jagode za stranice torte + za ukrašavanje

Priprema

Uzeti kalup za tortu, sa obrucem, vel. 24cm. Stranice kalupa obložiti providnom folijom, a dno premazati uljem.

Kora: U dublju posudu staviti mlevene lešnike, plazmu, nutelu (da bude na sobnoj temperaturi) i rastopljeni maslac. Sipati mleko i, rukom, sjediniti sastojke. Pripremljenu smesu prebaciti u kalup i, rukom, formirati koru. Dodatno, kašikom ispretiskati koru, da se dobije ravna površina.

Nisam navela tacnu kolicinu jagoda, za oblaganje stranica cizkejka, jer zavisi da li su jagode sitnije ili krupnije (za oblaganje stranica poželjno bi bilo da jagode budu sitnije). Jagode rasecite uzdužno, i rasecenu stranu okrenuti ka obrucu kalupa. Poređati ceo krug jagoda. Zatim, drugi red jagoda slažite između jagoda u prvom redu (bez brige, neće padati, jer se "drže" za samolepljivu foliju).

Fil I: Krem puding umutiti sa 250 ml mleka. Dodati mu krem sir, kiselu pavlaku i med, pa dobro sjediniti. Posebno umutiti slatku pavlaku. Slatku pavlaku dodavati, u umuceni krem, iz 2-3 puta. Sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja (ne sme da provri!!). Kada se želatin rastopio, dodati mu jednu kašiku krema, promešati, vratiti na vatru da se sve rastopi, pa sipati u krem. Dobro umutiti. Pripremljeni krem, kašikom, rasporediti preko kore i poravnati.

Fil II: Umotiti dobro slatku pavlaku, pa dodati kiselu pavlaku, med i ekstrat od jagoda. Mucenjem sve sastojke sjediniti. Fil naneti preko prvog fila i, ravnomerno ga, rasporediti, po celoj površini torte. Tortu ukasiti jagodama, po ukusu, i ostaviti u frižider, najmanje 5-6 sati, da bi se krem, dobro, stegao.

Zatim cizkejk izvaditi iz frižidera, skloniti obruc od kalupa, kao i providnu foliju. Cizkejk prebaciti na tacnu i poslužiti. Ovo sam ja, malo, eksperimentisala sa sastojcima. Htela sam da promenim ustaljene namirnice, koje obicno idu u cizkejk, i dobila fantasticno vazdušasto - kremasti desert. Ko želi može da poveca kolicinu meda, ali meni je ova kolicina sasvim dovoljna. Volim da se oseti malo kiselost, da nije preterano slatko.

Savet