

Markiza cizkejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **pakovanj**apiškota
- 350 g jagoda
- 250 g krem sira
- 250 ml slatke pavlake
- 100 g šećera u prahu
- 2 vanilin šećera
- 1 želatin
- 100 g bele čokolade

Priprema

Jagode ocistiti i oprati. Odvojiti nekoliko lepših za dekoraciju, ostale iseckati na komadice i pošećeriti. Belu čokoladu otopiti na pari i prohladiti. Želatin spremiti po uputstvu. Slatku pavlaku umutiti u čvrst šlag. Izmiksati krem sir sa šećerom u prahu, dodati mu prohladenu čokoladu, sjediniti sa ulupanom pavlakom i u tankom mlazu sipati spremljen želatin, pa sve skupa promešati da se dobije glatka smesa. Sad dodati iseckane jagode i nežno izmešati. Kalup za torte sa obrućem postaviti na stalak. Piškote umakati u sok od jagoda (ušećerene jagode će otpustiti sok koji malo razredimo sa vodom), pa slagati po dnu i obodu kalupa. U sredinu sipati kremu, zagladiti i ostaviti par sati u frižideru da se stisne. Gortovu tortu ukasiti onim odvojenim jagodama. Seci na parcađ i poslužiti.

Savet