

## *izkejk u caši*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gmlevene plazme
- **120** gmargarina
- **150** mlsoka od narandže

#### **Za krem:**

- **800** mlcvrstog jogurta
- **400** gkrem šлага
- **3 kašike** šecera u prahu
- **2 kesicevanilin** šecera
- **10** gželatina

#### **Vocna krema:**

- **400** gmalina
- **4 kašike** šecera
- **10** gželatina
- **malovode**

## **Priprema**

Margarin zagrejati na slaboj vatri. Mleveni keks i sok pomešati pa dodati zagrejan margarin. Napraviti homogenu smesu i po punu kašiku utisnuti na dno caše. Dnom od druge caše poravnati lepo smesu da bude glatka.

Krem šlag umutiti cvrsto sa jogurtom,dodati šecer u prahu i vanilin šecer. Želatin preliti sa malo vode, pustiti da nabubri pa umutiti zajedno sa šlagom. Sipati u svaku caši po 1/3 kreme. Pustiti da malo odstoji da bi se želatin stegao i da bi ste mogli isipati vocnu kremu, a da se ne pomešaju.

Maline stavite da se kuvaju zajedno sa šecerom 5 minuta. Želatin preliti sa malo vode, pustiti da nabubri. Skloniti ih sa šporeta pa dodati nabubreli želatin. Pustiti da se smesa prohladi, a zatim isipajte preko belog fila. Staviti u frižider da se stegne i dobro rashladi. Dekorisati listicima nane. Prijatno!

## **Savet**