

iz kejk (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **1 dl** mlakog mleka

Za beli deo:

- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** šećera u prahu
- **500 g** alajkajmak
- **2 kesice** želatina
- **6 kašika** hladne vode
- **1 dl** vrele vode

Za crveni deo:

- **500 g** višanja
- **12 kašika** šećera
- **2 dl** vode
- **2 kesice** želatina
- **6 kašika** vode

Ostalo:

- **50 g**šlaga
- **1/2 dl**kisele vode
- **malocrvene** jestive boje

Priprema

Mlevenu plazmu sipati u posudu pa dodati margarin sobne temperature promešati pa dodati mleko. Dobro sjediniti. Uzeti tepsiju za tortu sa odvojivim dnom. Staviti podlogu u tepsiju dobro utapkati, formirati koru. Staviti u frižider.

Želatin potopiti sa hladnom vodom (6 kašika) i ostaviti da nabubri. Kad nabubri promešati sa vrelom vodom. U veliku posudu sipati slatku pavlaku pa mutiti mikserom, dodati šećer u prahu nastaviti mucenje zatim dodati krem sir dobro mikserom sjediniti, lagano muteci mikserom dodati zelatin i mutiti 1 minut. Beli deo izliti preko podloge. Vratiti u frižider.

Višnje sa šećrom i 1 dl vode staviti da se kuvaju, kad provri kuvati 7 do 10 minuta. Želatin potopiti u hladnu vodu (6 kašika) pa kad nabubri promešati sa 1 dl vrelе vode, otopljeni želatin dodati višnjama koje smo skinuli sa šporeta. Skloniti sa strane i ostaviti malo da se prohladi. Crveni deo preliti preko belog dela. Vratiti u frižider i ostaviti tortu da se dobro ohladi i stegne.

Šlag umutiti sa kiselom vodom. Pola šlaga staviti na kesicu dužinom, a drugi deo obojiti crvenom bojom pa staviti pored belog šlaga.

Umotati kao bombonu šlag i onda istisnuti u dresig kesu.

Skinuti obruc od tepsije pa tortu po želji dekorisati šlagom.

Savet