

Posni *cizkejk*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** posne mlevene plazme
- **2 dl** sojinog mleka
- **1 kockica** margarina
- **700 ml** posne slatke pavlake
- **2 kašika** šećera u prahu
- **2** kremfix-a
- **100 g** posne bele čokolade
- **100 g** posne crne čokolade
- **malop** plazme mlevene za dekoraciju

Priprema

Kockicu margarina rastopiti u 2 dl mleka. Kada se rastopi, pomešati sa 300 g posne mlevene plazme, i oblikovati koru. Ostaviti u frižideru dok se priprema fil.

Pavlatku ne umućenu podeliti na pola po 350 ml. U oba dela dodati po 2 kašike šećera u prahu i krem fix. Dobro umutiti da smesa postane čvrsta. U jedan deo dodati 100 g otopljene posne bele čokolade, a u drugi deo 100 g posne crne čokolade. Na koru od plazme staviti prvo crni fil, pa beli fil. Odozgo dekorisati posnom mlevenom plazmom.

Savet

Jako brzo se pravi. Umesto mlevene plazme može se koristiti i onaj pravi fil sa voem kao za pravi cizkejk. Ovo

je malo drugaija varijanta. Jako ukusno i jako kremasto, a brzo se pravi.