

?iz kejk



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevene plazme
- 250 g margarina za mazanje (dobro jutro)
- 1 kisela pavlaka
- 250 g ala kajmak (mlekara Šabac) ili neki drugi krem sir
- 0,5 l slatke pavlake
- 1 pakovanje smrznutog voca (maline, kupine, šumsko voce)
- šećer
- želatin

Priprema

Plazma keks izraditi, sa Dobro jutro margarinom i rastanjiti u kalupu za tortu. Izlupati slatku pavlaku, dodati ala kajmak i kiselu pavlaku i sve izmešati.

Staviti na kalup "prsten" od kalupa i premazati pavlaku preko plazme. Staviti voće da se kuva sa šećerom (po ukusu) jedno 5 minuta.

Skinuti sa vatre i umešati želatin, predhodno pomešan sa vodom (po uputstvu).

Ostaviti voće da se prohladi i sipati preko pavlake. (To je dosta tecno, ali ce se u frižideru potpuno stvrdnuti). Ostaviti u frižider da se stegne. Fantastican ukus i izgled. Prijatno!