

## Rožendanski cizkejk



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za podlogu (koru):

- **300 g** mlevene posne plazme
- **125 g** posnog margarina
- **150 ml** negaziranog soka od pomorandže
- Za beli fil:
- **500 ml** biljne slatke pavlake
- **250 g** posnog margarina za mazanje
- **2 kesice (20 g)** želatina
- **100 ml** voda
- Za voćni fil:
- **800 g** maline
- **10 kašika** šećera
- **2 kesice (20 g)** želatina
- **100 ml** voda

### Priprema

Za podlogu(koru): U odgovarajuću posudu staviti mlevenu posnu plazmu, dodati otopljen posni margarin, izmešati. Dodati sok od pomorandže i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Obruc staviti na tacnu, rasporediti pripremljenu smesu i poravnati.

Za beli fil: Mikserom umutiti biljnu slatku pavlaku, dodati posni margarin za mazanje (dobro jutro "light") i sve dobru umutiti mikserom. Želatin razmutiti u vodi, staviti na vatru, kuvati 2 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi 2 minuta, pa postepeno dodavati u umućenu slatku pavlaku i margarin neprekidno muteci

mikserom.

Dobijenu masu naneti preko kore.

Za vocni fil: U šerpicu staviti maline, dodati šećer i izmešati. Želatin rastvoriti u vodi i sipati u šerpicu, izmešati. Staviti šerpicu na vatru i kuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. Ostaviti da se ohladi...

...te naneti preko belog fila.

Ostaviti u frižider da se stegne. Skinuti obruc...

...i uživati u divnoj rožendanskoj torti.

## **Savet**

Dragi moji, danas (osmog jula) naša 7erkica puni devet godina. Mnoge sre7ne trenutke podelila sam sa svima vama, te to 7inim i danas. Shodno našoj veri i obi7ajima, pošto je post za Petrovdan torta je posna, kao i trpeza. Obeležili smo porodi7no, u krugu prijatelja, a 7urka sledi u igraonici sa drugarima iz razreda kada po7ne školska godina. Srda7an pozdrav svima u redakciji, kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com