

Roendanski cizkejk



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu (koru):

- **300** gmlevene posne plazme
- **125** gposnog margarina
- **150** mlnegaziranog soka od pomorandže
- Za beli fil:
- **500** mlbiljne slatke pavlake
- **250** gposnog margarina za mazanje
- **2 kesice (20 g)**želatina
- **100** mlvoda
- Za vocni fil:
- **800** gmaline
- **10** kašikašecera
- **2 kesice (20 g)**želatina
- **100** mlvoda

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 slatkulu pavlaku, dodati posni margarin za mazanje (dobro jutro "light") i sve dobrou 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 umucenu slatkulu pavlaku i margarin neprekidno muteci

mikserom.

Dobijenu masu naneti preko kore.

Za vocni fil: U šerpicu staviti maline, dodati šefer 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 roendanskoj torti.

Savet

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