

?izkejk sa kajsijama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gmlevenog keksa
- **10 kašikasoka** od kajsija
- **70** gmargarina

Za beli fil:

- **200** gkrem sira
- **1** vanilin šecer
- **5** gželatina
- **250** gbiljne pavlake
- **100** gšecera

Fil od kajsija:

- **250** gkajsija
- **50 ml**vode
- **5** gželatina
- **2 kašikešecera**

Priprema

Kajsije oljuštiti, ocistiti od koštica, izblendati. Dodati šećer i kuvati 10 minuta na laganoj vatri. Želatin preliti sa vodom, pustiti da nabubri pa ga umešati u fil sa kajsijama, ali kad ga sklonite sa ringle.

Istopiti margarin i umutiti ga sa mlevenim keksom i sokom od kajsija. Smesu utisnuti u kalup.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom. Dodati krem sir. Želatin preliti sa malo vode, pustiti da nabubri pa izmiksati sa belim filom. Beli fil stavite preko mlevenog keksa.

Kad se fil od kajsija ohladi rasporedite ga preko belog fila i dobro rashladite. Prijatno!

Savet