

izkejk sa malinama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** pecenog lešnika
- **150 g** maslaca
- **120 ml** mleka
- **60 g** šećera u prahu

Za fil:

- **1/2** l islatke pavlake
- **200 g** krem sira
- **180 g** kisele pavlake
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina
- **400 g** malina

Preliv od malina:

- **400 g** malina
- **400 ml** vode
- **160 g** šećera
- **1 kesica** želatina
- **100 ml** vode

Priprema

Kora: Obruč kalupa za torte, vel. 26 cm, obložiti providnom folijom. Pripremljeni obruč staviti na tacnu za tortu. Sredinu (gde će se formirati kora) premazati uljem. Lešnike samleti, ali da ostanu i krupniji komadici. Maslac rastopiti.

U vanglicu staviti mlevenu plazmu, dodati šećer u prahu, mlevene lešnike i promešati. Sipati rastopljeni maslac i mleko. Rukom sjediniti smesu. Smesu prebaciti u sredinu postavljenog obruča i kašikom formirati koru. Skloniti na stranu dok se sprema fil, ne mora da se stavlja u frižider.

Fil: Krem sir, kiselo pavlaku i šećer u prahu staviti u odgovarajuću posudu i žicom za mucenje, blago sjediniti. U vanglicu sipati slatku pavlaku i umutiti je, ali ne previše čvrsto (da bi fil bio kremast). Dodavati, iz 2-3 puta, kašikom mešavinu krem sira, kisele pavlake i šećera u prahu. Sjediniti mikserom.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, sipati ga u fil i mucenjem sjediniti ga sa filom. Dodati u fil maline i blago ih kašikom promešati. Pripremljeni fil sipati preko kore i kašikom ga ravnomerno rasporediti. Staviti tacnu u frižider, da se fil malo stegne, dok se sprema preliv.

Preliv od malina: Maline i 400 ml vode staviti u blender i izblendati. Dobijenu smesu preruciti u odgovarajuću posudu, dodati šećer u kristalu i staviti posudu na vatru. Od momenta vrenja kuvati maline pet minuta, uz povremeno mešanje. Za vreme kuvanja stalno sklanjati penu. Zatim skloniti sa vatre i maline ispasirati preko veće cetke, da bi se odstranile sitne semenke. Želatin prelići sa 100 ml hladne vode, promešati i ostaviti da nabubri (3-4 minuta). Kada želatin nabubri staviti posudu na tišu vatru i uz stalno mešanje ga rastopiti (nikako ne sme da provri!). Rastopljeni želatin sipati u vrelu smesu za preliv i žicom za mucenje ga sjediniti sa prelivom. Ostaviti da se preliv prohladi, da postane mlak.

Izvaditi tacnu sa tortom iz frižidera i kutlacom, polako, sipati pripremljeni preliv. Pažljivo vratiti tortu u frižider i ostaviti je da prenoci. Narednog dana izvaditi tacnu sa tortom, skinuti obruč i skloniti providnu foliju.

Iseci cizkejk sa malinama i poslužiti ga.

Savet