

Cizzz cake



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Plazma korica:

- **120 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **120 g** gaziranog soka

Cizz fil:

- **400 g** krem sira
- **160 g** šećera u prahu
- **180 g** kisele pavlake
- **250 g** slatke pavlake
- **1** želatin

Preliv od voca:

- **300 g** voca
- **300 ml** vode
- **100 g** šećera
- **1** želatin
- **100 ml** hladne vode

Priprema

Osnova od keksa: Izmiksajte maslac i šećer u prahu. Dodajte mlevenu plazmu i još malo izmiksajte. Sipajte sok, promešajte i smesu izrucite u kalup velicine 22 cm. Izravnajte i ostavite u frižider da se hladi dok pripremate fil.

iz fil: Želatin prelijte sa 50 ml hladne vode i ostavite da nabubri. Krem sir i šećer u prahu sipajte u sud i varjacom promešajte. Možete i mikserom, najmanjom brzinom na 4-5 sekundi. Slatku pavlaku posebno izmiksajte u cvrst šlag. Postepeno dodajte u krem sir i mešajte da se sve sjedini. Na isti nacin dodajte i cašu kisele pavlake. Nabubrela želatin zagrejte u mikrotalasnoj na 4-5 sekundi. U želatin sipajte kašiku ciz fila, dobro promešajte pa sve sipajte u fil. Dobro promešajte i izrucite preko osnove od keksa. Vratite u frižider na hlaenje.

Preliv od malina: Želatin prelijte sa 100 ml hladne vode i ostavite da nabubri. Maline i 300 ml vode stavite u blender i dobro izmiksajte. Prerucite u šerpu i dodajte šećer. Stavite da se kuva. Kada pocne da vri, kuvajte još nekih 4-5 minuta. Skidajte penu koja se stvorila na površini. Sklonite sa vatre i kroz cediljku procedite preliv. Dodajte nabubrela želatin, promešajte i ostavite 5 minuta da se malo prohladi. Za to vreme možete nastaviti da kašikom skidate penu, ako je preostala. iz izvadite iz frižidera i polako sipajte preliv. Najbolje je da to radite vecom kutlacom. Pažljivo prebacite u frižider i ostavite najmanje na 3-4 sata, da se ohladi i stegne. Tankim nožem preite po ivicama kalupa i skinite obruc.

Savet

Kola je vrlo lagan, osvežavaju, a i lako se priprema. Uživajte