

Oreo ciz kejk



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog Oreo keks
- **300 ml** slatke pavlake
- **250 g** ala kajmaka
- **100 g** margarina
- **50 ml** gaziranog žutog soka
- **3 kašike** šećera u prahu
- **3 kašike** mrvljenog Oreo keksa
- **2 kesice** želatina
- **4 kašike** vode
- **5 kašika** šećera
- **200 ml** vode
- **300 g** kupina

Priprema

Istopiti margarin pa ga pomešati sa mlevenim keksom. Dodati fanta sok, sve lepo izmešati i rasporediti na dno kalupa. Staviti u frižider dok se sprema fil.

Izmutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu pa dodati ala kajmak. Isključiti mikser pa kašikom umešati drobljeni oreo keks. Sve lepo sjediniti.

Izvaditi kalup iz frižidera pa rasporediti fil preko keksa i opet vratiti u frižider. Želatin preliti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri.

U šerpu staviti kupine, vodu i šećer. Kuvati desetak minuta, a onda skloniti sa vatre i umešati nabubreli želatin. Mešati dok se želatin u potpunosti ne istopi pa ostaviti da se ohladi.

Kada se preliv ohladio, a da se nije još potpuno stegao preliti ga preko fila. Vratiti u frižider da se u potpunosti stegne. Najbolje ostaviti preko noci, a onda sutra dan skinuti obruc i servirati.

Savet