

izkejk od malina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**plazma mlevenog keksa
- **150 g**putera
- **200 ml**soka od pomorandže

Beli fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **500 g**maskarpone sira
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesica**želatina

Fil od malina:

- **500 g**malina
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**želatina

Priprema

Kora: puter istopimo i pomešamo sa plazma keksom, zatim dodamo sok od pomorandže. Ovu smesu rasporedimo u okrugli kalup i stavimo u frižider na hlaenje.

Beli fil: slatku pavlaku izmutimo sa šećerom i sjedinimo sa maskarpone sirom. U želatin sipamo oko 100ml hladne vode i ostavimo da odstoji 10 minuta. Zatim želatin zagrijemo 15 sekundi u mikrotalasnoj pećnici, potrebno je da bude u tečnom stanju. I sjedinimo sa preostalim filom. Ovaj fil stavimo preko kore i nazad na hlađenje.

Fil od malina: ako imate smrznuto voće onda ga odmah prebacite u šerpu i dodate šećer. U slučaju svežih malina potrebno je da dodate oko 150 ml vode. Kuvate do ključanja. Zatim želatin pripremite prema uputstvu iz kesice. Zagrijete u mikrotalasnoj i dodate filu. Ovaj fil je potrebno da se prohladi nekih 5 do 10 minuta i zatim sipate u kalup. I nazad u frižider.

Savet

Najbolje vam je da ovaj kola spremite uveče, da odstoji u frižideru i sutradan je spreman za jelo. Prijatno.