

## ***Moj cizkejk sa malinama***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **350** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **malo** mleka

#### **Za fil:**

- **500** gšlag kreme
- **2** caše kisele pavlake sa 12% mm
- **2** kesiceželatina
- **po potrebi** vode

#### **Za vocni fil:**

- **po potrebimalina**
- **3 kašike** šecera
- **300 ml** vode
- **1 kesica** želatina

### **Priprema**

Margarin otopiti i izruciti preko keksa pa mešati silikonskom špatulom i dodati malo mleka da keks lepo upije.

Izruci u kalup kome se skida obruc. Na dno staviti pek papir, a obruc premazati margarinom. Lepo utapkatи koru i staviti u frižider da se hlađi dok se priprema sledeći deo.

Šlag kremu umutiti sa postepenim dodavanjem vode, ali tako da ne bude pre cvrsta vec da bude ree kremasta, ne bas retka, ali da tek po malo klizi iz cinije kada se nagne.

U umuceni šlag dodati kiselu pavlaku i umutiti mikserom. Zatim dodati i pripremljeni želatin sa uputstvom sa kesice, mikser smanjiti pa ulivati polako želatin.

Izliti preko kore i ponovo vratiti u frižider da se steze. Krenuti sa pripremom voćnog fila.

Kolicinu malina koje sam imala je kantica od krema od 800 g, koliko je tu stalo toliko. Odmrzla sam ih i stavila u šerpicu sa šećerom i vodom da prokljuca, koliko da se šećer otopi.

Pripremiti želatin po uputstvu i sjediniti sa malinama. Ostaviti da se hlađi i da polako krene da se guati. Taman dok se i beli fil malo stegne kako ovaj mogao da se doda preko.

Voćni fil sipati polako kašikom preko belog fila i staviti u frižider da se hlađi. Kada je fil prohlaen posuti seckanom belom cokoladom (treba malo da se prohladi kako toplota ne bi otopila cokoladu, ali da je fil jos uvek malo tečan kako bi se zlepila cokolada i zajedno sa filom zelirala).

## Savet

I tako je nestao za jedan dan jer niko nije mogao da se zadrži na jednom paretu :) a boga mi niau bili ni mali :) mada je imalo mesta i za tanje parie, ali kod nas se sve poslastice seu na krupnije komade :D U beli fil nisam dodavala šeер jer je šlag bio bas sladak i pavlaka je taman dobro dosla i još bolje doprinela ukusu, jer kola nije bio onako presladak i muan, naprotiv jakoooo osvežavaju i kremast :)