

## **izkejk (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **250** gmlevene plazme
- **3** kašike šecera u prahu
- **1** vanilin šefer
- **po potrebi oko125 ml** gaziranog soka od jabuke
- **50** gkokosovog brašna

#### **Krem:**

- **500** gkrem sira
- **200** mlslatke pavlake
- **2**vanilin šecera
- **1**želatin

#### **I još:**

- **100** gcokolade za kuvanje
- **3** kašike ulja
- malojestivog praha

### **Priprema**

Prvo spremiti podlogu: Keks pomešati sa šecerima, pa dolivajuci po malo sok umesiti smesu koju cemo lako utisnuti u kalup. Staviti na hlaenje. Kolicinu soka prilagodite, ja volim da je podloga srednje cvrstine, da nije

previše mrvicasta, samim tim je bolja za rezanje.

Za krem umutiti mikserom šecere sa krem sirom. Želatin pripremiti po uputstvu. Odvojeno umutiti slatku pavlaku, ali pazite da je ne premutite, a potom spojiti sa sirom, mešajuci špatulom. Dodati i želatin.

Staviti cizkejk da se hlađi, najbolje preko noci.

okoladu otopiti i ukrasiti kolac. Posuti sa malo zlatnog jestivog praha. Poslužiti.

### **Savet**

Ovo je moj roendanski kola, s obzirom da sam bila u škripcu sa vremenom, a i kako volim izkejkove-dobro se uklopilo...