

izkejk sa jagodama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **120 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevene pizme
- **120 ml** gaziranog soka od narandže

Fil:

- **400 g** krem sira
- **160 g** šećera u prahu
- **180 g** kisele pavlake
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina
- **50 ml** hladne vode

Preliv od jagoda:

- **300 g** jagoda
- **300 ml** vode
- **100 g** šećera
- **1 kesica** želatina
- **100 ml** hladne vode

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu. Dodati mleveni keks i sok pa dobro sjediniti. Sipati u okrugli kalup.

Želatin prelići sa 50 ml hladne vode i ostaviti da nabubri. Krem sir i šećer u prahu sjediniti varjaćom. Posebno umutiti slatku pavlaku pa sjediniti sa krem sirom. Zatim dodati kiselu pavlaku i rastopljeni želatin. Dobro sjediniti pa sipati preko kore.

Želatin prelići sa 100 ml hladne vode i ostaviti da nabubri. Jagode i 300 ml vode izblendirati, dodati šećer i staviti da se kuva. Kad počne da vri, kuvati 5 minuta. Skidati penu sa površine. Skloniti sa šporeta pa dodati nabubrela želatina, promešati i ostaviti da se prohladi 5 minuta. Sipati preko fila i ostaviti u frižider najmanje 4-5 sati.

Savet