

Mini ciz kejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlevene plazme
- **100 g** margarina
- **50 ml** fanta soka
- **500 ml** slatke pavlake
- **350 g** krem sira
- **3 kašike** šećera u prahu

Preliv:

- **300 g** kupine, borovnice
- **300 g** malina
- **2 kesice** želatina
- **200 ml** vode
- **6 kašika** šećera

Priprema

Istopiti margarin da bude u tečnom stanju pa ga pomešati sa mlevenim keksom. Dodati fanta sok. Sve lepo izmešati pa staviti na dno kalupa za mini tortice.

Izmutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu pa dodati krem sir. Sve lepo izmutiti i sjediniti. Rasporediti fil preko keksa.

Napraviti preliv. Ja sam pravila dve vrste preliwa. Maline, 2 kašike šecera i 100 ml vode staviti da se kuvaju.

Jednu kesicu želatina preliti sa vrlo malo vode, tek da ogrezne. Ostaviti da nabubri. Voce kuvati oko 5 minuta. Onda skloniti sa šporeta pa ubaciti želatin. Mešati dok se želatin ne istopi.

Isto tako uraditi i sa kupinama i borovnicama. Prelive ostaviti da se prohlade, a onda ih sipati preko fila od sira i pavlake. Staviti u frižideru da se dobro stegne. Najbolje tek sutra dan izvaditi iz kalupa.

Savet