

iz kejk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **1** **čaš**asoka od pomorandže (negazirani)
- **125 g** margarina
- **2-3 kaš**ike šećera u prahu

Prvi fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** šećera u prahu
- **1** **vec**iala kajmak

Drugi fil:

- **300 g** smrzutog voca (po želji)
- **150 g** šećera
- **80 ml** vode
- **1** **kes**ica želatina

Priprema

Omekšali margarin sjediniti sa šećerom i sokom pa zatim dopdati plazmu i oblikovati koru. Slatku pavlaku umutiti pa dodati šećer i ala kajmak, premazati preko kore. Želatin razmutiti sa dve tri kašike vode i dodati u ostatak smese. Na umerenoj vatri skuvati voće sa šećerom, vodom i želatinom, ostaviti da se malo prohladi pa

preliti preko belog dela. Staviti u frižider da se stegne.

Savet

Idealno je napraviti ga dan ranije, da bi se voe s zeletinom lepo steglo.