

izkejk sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene plazme
- **180** gmargarina
- **5** kašikamleka

Za beli fil:

- **450** gkrem sira Ella
- **1** kesicavanilin šecera
- **50** mlvode
- **10** gželatina
- **500** mlslatke biljne pavlake
- **220** gšecera u prahu

Za crveni fil:

- **450 g**šumskog voca
- **100 ml**vode
- **10 g**želatin
- **50 ml**vode za želatin
- **4 kašika**šecera

Priprema

Skuvati voce sa šecerom i vodom. Kuvati na laganoj vatri oko 10 minuta. Jedan želatin rastvoriti sa vodom, i ostaviti 10 minuta da nabubri. Voce skloniti sa ringle i kad se malo prohladi dodati rastopljen želatin. Margarin istopiti na laganoj vatri. Plazmu i mleko staviti u jednu posudu i dodati otopljen magrarin. Mutiti mikserom. Smesa je sipkava pa morate rukom da oblikujete na tanjur za posluživanje precnika 26 cm ili u kalup gde se skidaju stranice.

Slastku pavlaku umutiti mikserom. Dodati sir, vanilin šecer i šeker u prahu. Želatin prelijte vodom i ostavite 10 minuta da nabubri. Zagrejte ga da se istopi, ne sme da provri. Dodati ga u beli fil i sve izmikasati mikserom. Beli fil stavite preko plazme.

Kad se crveni fil ohladi stavite ga preko belog fila i ostaviti da se dobro rashladi. Uživati u divnom kolacu!

Prijatno!

Savet