

Nepecen izkejk i jagode



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **30**piškota
- **150 g**mlevenih oraha
- **5 kašika**istopljenog putera
- **2 kašike**šecera

Fil:

- **450 g** krem sira
- **100 ml**kisele pavlake
- **500 g**svežih jagoda (ili zamrznutih)
- **2 kašike**šecera
- **500 ml**punomasne pavlake

Puslice:

- **5**belanaca
- **150 g**šecera u prahu
- **150 g**sirnog šecera
- **1 prstoh**vatsoli
- **nekoliko kapi**crvene boje za kvanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Kora: Izmrvimo piškote, dodamo orahe, šećer i istopljen puter, pa promešamo. U okrugao pleh (26 cm) kome se vadi dno i koji smo malo namastili, sipamo ovu mešavinu, rasporedimo i rukom dobro pritisnemo. Ostavimo u frižideru dok spremimo fil.

Fil: Jagode operemo, ocistimo od peteljke pa izblendamo. Sa mixerom umutimo krem sir, šećer i kiselu pavlaku. Dodamo i slatku pavlaku, koju smo prethodno umutili. Dodamo izblendanu jagodu i sve dobro izmešamo u glatku masu. Sipamo na koru i ostavimo u frižider, najmanje 6 sati i još bolje preko noci. Sa oštrim nožem, prodjemo pored ivice pleha pa pažljivo skinemo pleh. Dekorishemo sa svežim jagodama i puslicama.

Puslice: Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Izmiksamo belanca i so dok dobijemo cvrst šne. Dodamo prvo sitan šećer, pa miksamo na najvećoj brzini, oko 10 minuta. Zatim dodamo šećer u prahu i vanilu i miksamo nekoliko minuta. Sada pažljivo umutimo nekoliko kapi crvene boje za kuvanje.

Puslice možete sipati kašikom na ravan pleh obložen pek papirom ili špricem. im stavimo pleh u rernu smanjimo na 120 stepeni C i pecemo oko sat vremena. Ostavimo puslice u rerni dok se ohlade.

Ovako.

Savet

U sezoni jagoda, baš ih mnogo jedemo, ali idu i u džemove, u komšiluk, pa i u kolae, sladolede i raznorazno. Ovo je brz izkejk sa njima, za bazu sam koristila piškote sa mlevenim orasima. Za dekoraciju puslice malo obojene i sveže jagode.