

# **Markiza cizkejk**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 pakovanjapiškota**
- **350 g jagoda**
- **250 g krem sira**
- **250 ml slatke pavlake**
- **100 g šecera u prahu**
- **2 vanilin šecera**
- **1 želatin**
- **100 g bele cokolade**

## **Priprema**

Jagode ocistiti i oprati. Odvojiti nekoliko lepših za dekoraciju, ostale iseckati na komadice i pošeceriti. Belu cokoladu otopiti na pari i prohladiti. Želatin spremiti po uputstvu. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag. Izmiksati krem sir sa šecerom u prahu, dodati mu prohlaenu cokoladu, sjediniti sa ulupanom pavlakom i u tankom mlazu sipati spremljen želatin, pa sve skupa promešati da se dobije glatka smesa. Sad dodati iseckane jagode i nežno izmešati. Kalup za torte sa obrucem postaviti na stalak. Piškote umakati u sok od jagoda (ušecerene jagode ce otpustiti sok koji malo razredimo sa vodom), pa slagati po dnu i obodu kalupa. U sredinu sipati kremu, zagladiti i ostaviti par sati u frižideru da se stisne. Gortovu tortu ukrasiti onim odvojenim jagodama. Seci na parcadi i poslužiti.

## **Savet**