

# Čiz kapkejk

Voćni kapkejk sa filom od sira

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



- 1 Lešnike samleti, dodati šećer u prahu i puter, pa sve sjediniti špatulom. Dodati mleko i zamesiti dok se ne dobije kompaktno testo. Ovako dobijenu podlogu rasporediti u korpice za kapkejkove.
- 2 Pripremiti želatin. Kada nabubri u vodi istopiti ga na tihoj vatri.
- 3 Umutiti pavlaku, skloniti sa strane. Umutiti sir, šećer u prahu, narendanu koru limuna i istopljen želatin. Lagano dodati slatku pavlaku u smesu sa sirom. Rasporediti fil od sira preko podloge sa keksom.
- 4 Za deo sa voćem sve sastojke, osim želatina, staviti da prokuvaju. Ovaj postupak uraditi posebno za maline, a posebno za limun. Dodati u svaki deo želatin koji je prethodno pripremljen, pre fila sa sirom. Dodati i prehrambenu boju u žele od limuna.
- 5 Na šest kapkejkova naneti voćni žele sa limunom, a na šest voćni žele sa malinom. Služiti nakon što se svi slojevi zajedno stegnu bar dva sata u frižideru.
- 6 Poslužiti dekorisano mentom i kivijem nasečenim na kolutove.

## Sastojci:

### Podloga od keksa:

200 g mlevenog keksa  
100 g mlevenih lešnika  
100 g putera/maslaca  
50 g šećera u prahu  
4 - 5 kašika/e mleka

### Fil od sira:

300 g sira - masnog kremastog  
150 g šećera u prahu  
300 ml slatke pavlake  
rendana kora limuna  
1 kesica Dr. Oetker Govedi  
želatin mleveni  
4 kašika/e vode

### Limun žele:

1 limuna  
100 ml vode  
2 kašika/e šećera  
0,5 kesice Dr. Oetker Želatin beli  
mleveni  
2 kašika/e vode  
Dr. Oetker Boja za kolače žuta

### Malina žele:

100 g malina  
4 kašika/e vode  
1 kašika šećera  
0,5 kesice Dr. Oetker Želatin beli  
mleveni  
2 kašika/e vode

### Dekoracija:

sveža menta  
kivi