

# Zlatarski kajmak

## Kajmak kejk

### Kora

250 g mlevenog keksa za torte i kolače  
300 ml mleka  
100 g margarina sa maslacem  
10 g karamel vanile

### Fil

300 g šećera  
20 g želatina u prahu  
500 g mladog neslanog kajmaka  
300 ml slatke pavlake  
1 štapić burbon vanile

### Glazura

200 g čokolade za jelo i kuvanje  
200 ml neutralne pavlake  
10 g želatina u prahu

### Dekoracija

30 g celih lešnika  
čoko herc

## Način pripreme

Ugrejati mleko. Izgnječiti margarin i dodati mleveni keks, pomešati i dodati mleko sve sjediniti i dodati karamel vanilu. Rasporediti na dno okruglog kalupa sa obručem. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

U kajmak dodati šećer i razmutiti mikserom. Želatin potopiti sa malo vode i ostaviti da nabubri, potom otopiti u mikrotalasnoj. U posudu sa kajmakom dodati slatku pavlaku, srž burbon vanila štapića, otopljen želatin i sve dobro izmutiti. Preliti ravnomerno preko kore od keksa i ostaviti da se ohladi.

Pavlaku zagrejati. Pripremiti želatin na isti način kao i za fil. Čokoladu iseckati i staviti u posudu, preliti vreloom pavlakom, dodati otopljen želatin i sve izmešati u kompaktnu glatku masu. Ostaviti nekoliko minuta da se prohladi, zatim preliti preko kajmak fila.

Tortu dobro ohladiti pa izvaditi iz obruča. Ukrasiti čoko hercom i lešnicima.