Nepeceni okoladni Cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **150 g** Petit Beure keksa
- **75 g**istopljenog maslaca

Fil:

- **200 g**crne cokolade
- **1/2 kašike**Instant kafe
- **3 kašike**ulja
- **1 kesica**vanil šecera
- **40 g**pudinga
- **200 ml**slatke pavlake
- **250 ml**mleka
- **2 kašike**kristal šecera
- **450 g**krem sira
- **2 kašike**šecera u prahu

Preliv i Ukras:

- **300 g**voca
- **po ukusu**šecera
- **1-3 kašike**gustina
- **50 g**bele cokolade
- **25 g**crne cokolade
- **1 kašika**nutelle

- **125 ml**vode

Priprema

Izmrviti keks. Ukoliko želite možete koristiti i mlevenu Plazmu. Dodati maslac i dobro promešati. Staviti u pleh za Cheesecake i ostaviti u frižider bar pola sata.

Istopite cokoladu zajedno sa instant kafom i uljem. Možete je istopiti na pari ili u mikrotalasnoj pecnici mešajuci svakih 10 sekundi kako ne bi zagorelo. Ostaviti da se ohladi. Pripremiti puding sa 250 ml mleka, 2 kašike kristal šecera i kesice vanil šecera. Možete koristiti ukus po izboru. Ja sam izabrao sa ukusom Slatke pavlake. Kada se stegne kuvati još 2 minuta i skloniti sa vatre. Ulupati slatku pavlaku dok ne postane cvrsta.

Pudingu dodati krem sir i dobro umutiti. Umešati i šecer u prahu. Dodati cokoladu i dobro umutiti. Lagano umešati slatku pavlaku kako se ne bi izgubila zapremina i penušavost.

Izvaditi koru iz frižidera i nasuti fil. Razmazati podjednako i vratiti u frižider. Pomešati voce (smrznute ili sveže, maline/višnje/kupine/jagode/...) sa šecerom i vodom i kucati dok voce ne popuca. Dodati gustin rastvoren u malo vode, kako bi se dobila poželjna gustina. Preliti preko Cheesecake-a i ostaviti u frižider preko noci ili bar 8 h.

Za dekoraciju, narendati belu cokoladu. Za cokoladne kovrdže, povuci nožem po cokoladi sa kraja cokolade, ka sebi. Ponoviti nekoliko puta dok se ne dobije vise kovrdza. Crnu cokoladu postaviti po sredini, a belu cokoladu po obodu. Nutellom napraviti linije na tanjiru. Iseci na 12 parcica i servirati.

Savet

Možete bilo koji biskvit koristiti. Puding od vanile ili okolade može se koristiti umesto pudinga od slatke pavlake.