

okoladni cheese cake



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** mlevenog keksa (plazme)
- **80 g** margarina
- **70 ml** čokoladnog mleka

Za fil:

- **300 g** šlaga
- **270 ml** mleka
- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **150 g** čokolade
- **50 g** prah šećera
- **1 kesica** želatina

Za čokoladna glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja
- **3 kašika** mleka

Priprema

Umutiti margarin, dodati mleveni keks i cokoladno mleko, izmešati. Staviti u pleh (24cm) i peci 10 minuta u rerni zagrejanom na 180 C.

okoladu otopiti i ohladiti, pa je pomešati sa mojom kravicom kuhinjskim sitnim sirom i sa prahom šećerom.

Šlag umutiti sa mlekom.

Te dve mase izmešati. Želatin pripremiti po uputstvu sa kesice i dodati u umućen fil. Izmešati.

Fil staviti preko kore.

Napraviti cokoladnu glazuru: Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i preliti preko fila.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet