21



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **250 g**keksa
- **150 g**maslaca
- **80 g**cokolade u prahu

Za krem:

- **400 ml**slatke pavlake
- **150 g**šecera
- **250 g**sira
- **1**limun, korica
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**crne cokolade

Za glazuru:

- **100 ml**slatke pavlake
- **100 g**crne cokolade
- **1 komadic**maslaca

Priprema

Mleveni keks i cokoladu u prahu preliti otopljenim maslacem, sjediniti, pa utisnuti u kalup i odložiti u frižider da se stegne. Slatku pavlaku umutiti sa šecerom, dodati rendanu limunovu koricu. Želatin spremiti po uputstvu,

pa joj dodati. Špatulom umešati sir, pa ujednaciti krem. Obe vrste cokolade otopiti na pari.

Podeliti smesu od sira na dva dela, u jedan dodati belu cokoladu, ujednaciti, pa naneti na koru.

U drugi deo dodati crnu cokoladu, ujednaciti, pa naneti preko belog krema. Staviti u frižider da se stegne. Za glazuru staviti slatku pavlaku da kuva skoro do vrenja, pa njome preliti komadice crne cokolade i mešati da masa postane glatka, odmah dodati maslac isecen na listice, promešati. Ohladiti glazuru na sobnoj temperaturi, a cizkejk izvaditi pre toga iz frižidera, pa onda naneti glazuru. Ostaviti torticu na hladnom da prenoci.

Savet

Srean roendan, dušo....