

Torta od sira sa malinama i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g** Menaž cokolade
- **50 g** šecera u prahu
- **50 g** kokica

Za krem:

- **500 g** sitnog sira
- **500 g** malina
- **150 g** šecera
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Za dekoraciju:

- **po potrebi** cokoladne mrvice

Priprema

Otopiti cokoladu sa šecerom u prahu, umešati kokice. Smesu staviti u kalup za torte 26 cm i poravnati.

250 g malina zgnjeciti, želatin pripremiti prema upustu. Slatku pavlaku umutiti u šlag. U sir umešati šecer, otopljen želatin, zgnjecene maline, šlag i na kraju cele maline. Krem uliti u kalup poravnati staviti na hladno

nekoliko sati, izvaditi i posuti cokoladnim mrvicama.

Savet