

okoladni cheesse cake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmlevenog plazma keksa
- **100** gputera
- **200** gnutella eurokrema
- **200** gotopljene **Menaž cokolade**
- **500** gneslanog krem sira
- **1/2 šolje** šecera u prahu
- **125** mlslatke pavlake
- **100 gMenaž cokolade** za glazuru
- **3-4 kašikeulja**

Za dekoraciju:

- **50** gkuglica od crne i bele cokolade

Priprema

Puter iseckajte na kocke i sa jednom kašikom nutelle stavite u mikrotalasnu da se skroz istopi.

Pomešajte smesu sa mlevenim plazma keksom.

Dobijenu smesu rasporedite u okrugli pleh namazan puterom (uljem) tako da bude i sa strane. Kašikom sve izravnajte.

Za fil izmešajte nutellu, otopljenu cokoladu, krem sir i šecer u prahu. Stavite fil preko kore.

Slatku pavlaku ulupajte u cvrst sneg pa njom premažite tortu.

Ostavite u frižideru par sati da se rashladi, skinite stranice kalupa i služite.

Savet