Japanski Menaž Cheesecake



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **150 g Menaž cokolade**
- **150 g**krem sira

Priprema

Zagrejte rernu na 170 stepeni. Razbiti jaja i odvojiti žumanca od belanaca.

okoladu otopiti na pari.

Dodajte u cokoladu krem sir i dobro umešajte.

Sklonite smesu s pare i umešajte 4 žumanceta.

Umutiti belanca u cvrst sneg.

Umucena belanca postepeno dodavati i lagano špatulom umešati u krem sir sa cokoladom.

Namazati uljem papir za pecenje i obložiti pleh. Sipati smesu za kolac u pleh i nekoliko puta ga lagano lupite po kuhinjskom pultu, kako bi baloncici vazduha izašli iz smese. Stavite pleh na drugi pleh u koju ste prethodno sipali vrelu vodu.

Pecite na 170 stepeni 15 minuta, zatim još 15 na 160 stepeni, a zatim iskljucite rernu i ostavite kolac unutra još 15 minuta. Kad je kolac gotov, pustite da se dobro ohladi pre nego što ga nasecete.

Možete ga odozgo posuti rendanom cokoladom.

Savet