okoladni cizkejk (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g**cokoladnog keksa
- **60 g**putera

Za fil:

- **1 kesica**želatina
- **250 ml**slatke pavlake
- **1**jaje
- **80 g**šecera
- **250 g**krem sira
- **1 kašika**rum šecera
- **150 g**cokolade

Priprema

Puter rastopite na tihoj vatri.

Dodajte izlomljeni keks i promešajte. Skinite sa vatre.

Okrugli kalup obložite prijanjajucom folijom pa dobijenu smesu rasporedite po dnu. Stavite u frižider da se ohladi.

U dublji sud umutite slatku pavlaku do potrebne gustine, pa i nju stavite u frižider.

Želatin prelijte sa 4 kašike vode, ostavite 5-10 minuta da nabubri, dodajte ostatak vode i rastopite ga na tihoj vatri i ostavite da se ohladi.

okoladu takoe istopite.

Mikserom penasto umutite jaje sa šecerom, dodajte krem sir i želatin i mutite dok se smesa ne sjedini.

Dodajte zatim ohlaenu slatku pavlaku i ohlaenu otopljenu cokoladu.

Na kraju dodajte rum. Sve dobro izmešajte.

Na ohlaenu podlogu nanesite fil i kalup stavite u zamrzivac.

Ohlaeni kolac stavite na tacnu za serviranje i dekorišite po želji.

Savet