

okoladni cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** maslaca/margarina
- **100 ml** čokoladnog mleka

Za fil:

- **250 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **450 g** sira sa 0% mm
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina
- **4 kašike** vode
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **6 kašika** mleka

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i cokoladno mleko i izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm).

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šećerom u prahu. Te dve mase izmešati.

U to dodati želatin prethodno otopljen sa 4 kašike vode, prokuvan 2 minuta na umerenoj temperaturi i prohladen.

Zatim umešati i cokoladu otopljenu sa 6 kašika mleka i prohladenu. Dobro izmiksati.

Fil staviti preko kore.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i ukasiti tortu. Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet