

## ***Cheesecake Luka***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** philadelphia sira (ili quarka)
- **100 g** bele cokolade (koju najviše volite)
- **400 ml** šlaga
- **200 g** keksa (npr: plazma)
- **100 g** maslaca (najbolje istopiti)

## **Priprema**

Keks izmrviti (blenderom ili kupiti samleven) i sjediniti sa otopljenim maslacem. Napraviti kao koru. Sir umutiti i dodati istopljenu cokoladu. To možete mikserom, a šlag dodavati polako i najbolje mutiti rukom. Masu dodati preko kore i ostaviti nekoliko sati u frižideru. Ja sam od papira isekla ime svoga sina i stavila na kolac i sipala kakao preko i od karameliziranog šećera napravila dekoraciju. Prijatno

## **Savet**