

okoladni cizkejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **200 g** mljevenog keksa
- **50 g** maslaca

okoladna krema

- **250 g** kravljeg sira (može krem, može i obican, samo ne zrnati)
- **150 g** čokolade
- **50 g** šećera
- **1** vanili-šećer
- **3** jajeta
- **1.5 dl** slatkog vrhnja

Bijela krema:

- **1** kiselo vrhnje
- **1 dl** slatkog vrhnja
- **4 kašike** šećera u prahu

Priprema

Podloga: Otopiti maslac na laganoj vatri (paziti da ne zakipi). Mljevene kekse u posudi treba pomiješati s otopljenim maslacom. Dno kalupa za torte obložiti papirom za pečenje. Smjesu keksa i maslaca prebaciti u kalup za torte, ravnomjerno rasporediti i utisnuti uz dno. Staviti kalup s podlogom u hladnjak dok se radi

cokoladna krema.

okoladna krema: Na laganoj vatri otopiti cokoladu (paziti da ne zakipi!). U praznu posudu staviti sir i šecer te miješati mikserom. U to polako dodavati jedno po jedno jaje. Potom dodati otopljenu cokoladu (i dalje miješajući) i na kraju i slatko vrhnje. Kada se sastojci sjedine, isipati kremu na podlogu i peci na laganoj vatri (140 C) u pecnici 45 minuta. Kada se ispece izvaditi iz pecnice i ostaviti da se ohladi, a potom staviti u hladnjak. Sredina kreme cinit ce se nedovoljno pecena, no bez brige, kada se torta ohladi, bit ce savršeno.

Bijela krena: Dok se torta hladi u hladnjaku, radimo bijelu kremu. Umutimo slatko vrhnje, kad se napravi šlag dodamo šecer u prahu te kiselo vrhnje i mikserom dobro izmješamo. Rasporedimo po ostatku torte te stavimo u hladnjak na još nekoliko sati da se dobro ohladi. Ukrasiti po želji.

Savet

Kola je najbolje raditi dan prije kako bi se preko noi dobro ohladio u hladnjaku.