

Nepeceni okoladni Cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **150 g** Petit Beure keksa
- **75 g** istopljenog maslaca

Fil:

- **200 g** crne čokolade
- **1/2 kašike** Instant kafe
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** vanil šećera
- **40 g** pudinga
- **200 ml** slatke pavlake
- **250 ml** mleka
- **2 kašike** kristal šećera
- **450 g** krem sira
- **2 kašike** šećera u prahu

Preliv i Ukрас:

- **300 g** voca
- **po ukusu** šećera
- **1-3 kašike** gustina
- **50 g** bele čokolade
- **25 g** crne čokolade
- **1 kašika** nutelle

- 125 ml vode

Priprema

Izmrviti keks. Ukoliko želite možete koristiti i mlevenu Plazmu. Dodati maslac i dobro promešati. Staviti u pleh za Cheesecake i ostaviti u frižider bar pola sata.

Istopite čokoladu zajedno sa instant kafom i uljem. Možete je istopiti na pari ili u mikrotalasnoj pećnici mešajući svakih 10 sekundi kako ne bi zagorelo. Ostaviti da se ohladi. Pripremiti puding sa 250 ml mleka, 2 kašike kristal šećera i kesice vanil šećera. Možete koristiti ukus po izboru. Ja sam izabrao sa ukusom Slatke pavlake. Kada se stegne kuvati još 2 minuta i skloniti sa vatre. Ulupati slatku pavlaku dok ne postane čvrsta.

Puding u dodati krem sir i dobro umutiti. Umešati i šećer u prahu. Dodati čokoladu i dobro umutiti. Lagano umešati slatku pavlaku kako se ne bi izgubila zapremina i penušavost.

Izvaditi koru iz frižidera i nasuti fil. Razmazati podjednako i vratiti u frižider. Pomešati voće (smrznute ili sveže, maline/višnje/kupine/jagode/...) sa šećerom i vodom i kucati dok voće ne popuca. Dodati gustin rastvoren u malo vode, kako bi se dobila poželjna gustina. Preliti preko Cheesecake-a i ostaviti u frižider preko noci ili bar 8 h.

Za dekoraciju, narendati belu čokoladu. Za čokoladne kovrdže, povuci nožem po čokoladi sa kraja čokolade, ka sebi. Ponoviti nekoliko puta dok se ne dobije više kovrdža. Crnu čokoladu postaviti po sredini, a belu čokoladu po obodu. Nutellom napraviti linije na tanjiru. Iseci na 12 parčica i servirati.

Savet

Možete bilo koji biskvit koristiti. Puding od vanile ili čokolade može se koristiti umesto pudinga od slatke pavlake.