okoladni cizkejk

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **24 kašike**mlevenog keksa
- **7-8 kašika**margarina otopljenog
- **2 kašike**cimeta

Fil:

- **500 g**sremskog sira
- **250 g**slatke pavlake
- **100 g**otopljene cokolade
- **2**jajeta
- **8 kašika**šecera

Fil 2:

- **250 g**slatke pavlake
- **3 kašike**nutele

Priprema

Kora: U mleveni keks dodati otopljeni margarin i cimet. Mesiti a potom izruciti u kalup ili plehcic obložen alu-folijom. Utiskati dobro keks da bi se formirala korica. Zatim plehcic staviti u friz.

Umutiti jaja i šecer pa dodati sir i pavlaku i otopljenu cokoladu. Fil izruciti na koricu i peci na 180 stepeni 20 minuta. Potom izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Fil je tecan ali neka vas to ne brine jer kada se ohladi stegnuce se.

Fil 2: Umutiti slatku pavlaku sa nutelom i nafilovati cizkejk.

Savet