

Roendanski cizkejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g**cokoladnog keksa
- **100 g**mlevenog badema
- **2 d**lmleka
- **125 g**maslaca

Za kremu:

- **300 ml**slatke pavlake
- **100 g**šecera
- **250 g****Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **100 g**crne cokolade
- **1 kes**icavanilin šecera

Za preliv:

- **1 kes**icapreliva za torte
- **1-2 ka**šikešecera
- **2 ka**šikezelenog kokosovog brašna

Za posipanje:

- **mal**ozelenog kokosovog brašna

Priprema

Za podlogu otopiti maslac u mleku, pa tom mešavinom prelići mleveni čokoladni keks i bademe. Izmešati smesu, ujednačiti, pa utisnuti u kalup. Staviti u frižider da se hladi.

Za kremu: Umutiti slatku pavlaku sa šećerima. Moja je sadržala šećer, a ako nije dovoljno slatka, slobodno dodajte još malo. Kada je pavlaka čvrsto umucena, pažljivo kašikom dodajte Moja Kravica sitan sir i ujednačite smesu ručno, žicom, nikako mikserom. Dodati krupno secenu crnu čokoladu, i pažljivo ujednačite smesu, pa premažite koru i vratite čizkejk u frižider.

Napraviti preliv za torte: Umešati zeleno kokosovo brašno, pa kad se malo prohladi, prelići preko čizkejka. Ostaviti da se dobro rashladi. Odozgo posuti kokosovim brašnom u boji.

Savet

Mom dragom suprugu....