

okoladni cheese cake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmlevenog plazma keksa
- 100 gputera
- 200 gnutella eurokrema
- 200 gotopljene **Menaž** **cokolade**
- 500 gneslanog krem sira
- 1/2 šolje šecera u prahu
- 125 mlslatke pavlake
- 100 g**Menaž** **cokolade** za glazuru
- 3-4 kašikeulja

Za dekoraciju:

- 50 gkuglica od crne i bele cokolade

Priprema

Puter iseckajte na kocke i sa jednom kašikom nutelle stavite u mikrotalasnu da se skroz istopi.

Pomešajte smesu sa mlevenim plazma keksom.

Dobijenu smesu rasporedite u okrugli pleh namazan puterom (uljem) tako da bude i sa strane. Kašikom sve izravnajte.

Za fil izmešajte nutellu, otopljenu cokoladu, krem sir i šećer u prahu. Stavite fil preko kore.

Slatku pavlaku ulupajte u cvrst sneg pa njom premažite tortu.

Ostavite u frižideru par sati da se rashladi, skinite stranice kalupa i služite.

Savet