

Cheesecake sa nutelom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** margarina ili maslaca
- **50 g** mlevenih lešnika
- **3 kašike** neskvika
- **100 ml** mleka

Za fil:

- **300 g** šlaga
- **270 ml** mleka
- **300 g** gella sira (sa 0% mm)
- **100 g** nutele
- **150 g** Menaž cokolade

Za glazuru:

- **100 g** Menaž cokolade
- **3 kašike** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Umutiti margarin/maslac dodati mleveni keks, neskvik, mlevene lešnike i mleko, izmešati. Staviti u pleh (24

cm) i peci 10 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

Koru ne morate peci, ali tako je ukusnija, kad se malo osuši u rerni.

Menaž cokoladu otopiti i ohladiti, pa je pomešati sa ella sirom i sa nutelom (lagano kašikom). Šlag umutiti sa mlekom. Te dve mase izmešati.

Fil staviti preko kore. Napraviti cokoladnu glazuru. Otopiti Menaž cokoladu sa mlekom i uljem, i preliti preko fila.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet

U fil možete staviti kašiku šeera u prahu (pomešati sa sirom), ko voli slae. Ako se koristi neki drugi krem sir, na kraju u fil staviti i 1 kesicu želatina (pripremiti po uputstvu sa kesice).