

Cheesecake sa cokoladom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **oko 2** dl fante

Za fil:

- **1 kg** švapskog sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** prah šecera
- **200 g** Menaž cokolade
- **100 g** mlečne cokolade

Za preliv:

- **150 ml** slatke pavlake
- **300 g** Menaž cokolade

Priprema

Plazmu izmesiti sa margarinom i fantom. Ostaviti malo da odstoji, pa ako je potrebno dodati još malo fante. Masu raspodeliti u pleh sa obrucem koji se skida.

Umutiti slatku pavlaku. Umutiti sir sa šećerom i lagano sjediniti sa slatkom pavlakom. Otopiti Menaž cokoladu i mlecnu cokoladu na pari. U to staviti mešavinu sira i pavlake i pomešati da se sjedini. Zatim to sipati u mešavinu sira i pavlake. Dobro izmesati i sipati u pleh preko plazme. Staviti par minuta u frižider.

Zagrejati pavlaku i sipati je preko cokolade. Mešati da se cokolada otopi. Kad se ohladi sipati preko kolaca i staviti u frižider da se dobro ohladi i stisne. Kad se ohladi dobro, skinuti obruc.

Savet