Cheese cake sa cokoladom i malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **400 g**mlevene plazme
- **100 g**prah šecera
- **100 g**maslaca
- **100 g**crne cokolade sa malinama
- **100 ml**mleka

Fil:

- **500 g**krem sira
- **150 g**malina
- **5 kašika**kokosa
- **1**krem fix
- **150 g**prah šecera

Glazura:

- **200 g**crne cokolade
- **1 kašika**maslaca
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

Pomesamo plazmu sa mlekom. Otopimo cokoladu na pari pa dodamo i ponešamo. Pomešano margarin sa prah

šecerom pa dodamo keksu. Formiramo koru i stavimo u pleh sa obrucem.

Maline sa šecerom u prahu stavimo u blender i dobro izmutimo. Dodamo ostale sastojke za fil i mutimo u blenderu da se sve lepo sjedini. Sipamo preko kore u pleh.

Zagrejemo slatku pavlaku ali da se provri. Dodamo izlomljenu cokoladu i malsac i mešamo dok se ne otopi. Kada se otopi stavimo preko fila. Stavimo tortu u frižider preko noci da se stegne. Ujutru skinemo obruc i uzivamo :-)

Savet

Žurila sam sa pripremom pa nisam slikala postupak :-)