

## *Nugat Cheesecake*



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **400 g** mlevenog plazma keksa
- **150 g** maslaca
- **100 ml** hladnog mleka

#### **Fil:**

- **450 g** gela sira
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** kremfix
- **1 kesica** želatina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** bele cokolade
- **250 g** Nugat krema

#### **Za glazuru:**

- **80 g** maslaca
- **100 g** Menaž cokolade
- **3** kapiulja

### **Priprema**

Keks, mleko i maslac (koji smo drzali na sobnoj temperaturi), umesiti rukom, i u kalup utapkati rukama koru za podlogu s tim što cemo sa strane odvojiti 7 kašika od podloge za gornji deo torte.

Fil: Slatku pavlaku umutiti mikserom sa kremfixom. U drugoj posudi umutiti sir sa šećerom u prahu i vanilin šećerom. Potom spojiti obe smese. Zatim u smesu dodati prohladenu belu cokoladu koju smo prethodno otopili na pari. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti 10 minuta da nabubri. Zatim ga zagrevati na vatri do tacke kljucanja (ne sme da provri). Sipati u smesu sa sirom, slatkom pavlakom i belom cokoladom i sve zajedno izmiksati. Zatim više od polovine fila naneti preko kore, potom supenom kašikom stavljati nugat krem na 7-8 mesta po torti pa preko nugata ostatak fila. Ostaviti tortu malo u frižideru da se stegne, potom je izvaditi i naneti ostatak od podloge u tankom sloju ne pritiskajući mnogo, svuda po torti.

Glazura: Staviti maslac u posudi i staviti na na ringlu da se dobro rastopi i zagreje. Potom maslac skloniti sa vatre i dodati izlomljenu Menaž cokoladu i ulje. Mešati kutlacom dok se sva cokolada ne rastopi, a zatim glazuru preliti preko torte. Ostaviti tortu na sobnoj temperaturi da se glazura ohladi i stegna a potom je staviti u frižider.

## **Savet**