

Nugat Cheesecake



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **400** gmlevenog plazma keksa
- **150** gmaslaca
- **100** mlhladnog mleka

Fil:

- **450** gella sira
- **500** mlslatke pavlake
- **1** kesicakremfix
- **1** kesicaželatina
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gšecera u prahu
- **100** gbele cokolade
- **250** gNugat krema

Za glazuru:

- **80** gmaslaca
- **100** gMenaž 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 šecerom u prahu i vanilin šecerom. Potom spojiti obe smese. Zatim u smesu dodati prohlaenu 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 pritiskajuci mnogo, svuda po torti.

Glazura: Staviti maslac u posudi i staviti na na ringlu da se dobro rastopi i zgreje. 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