

## okoladni cizkejk (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za podlogu:

- **150 g** cokoladnog keksa
- **60 g** putera

### Za fil:

- **1 kesica** želatina
- **250 ml** slatke pavlake
- **1** jaje
- **80 g** šecera
- **250 g** krem sira
- **1 kašika** rum šecera
- **150 g** cokolade

## Priprema

Puter rastopite na tihoj vatri.

Dodajte izlomljeni keks i promešajte. Skinite sa vatre.

Okrugli kalup obložite prijanjajucom folijom pa dobijenu smesu rasporedite po dnu. Stavite u frižider da se ohladi.

U dublji sud umutite slatku pavlaku do potrebne gustine, pa i nju stavite u frižider.

Želatin prelijte sa 4 kašike vode, ostavite 5-10 minuta da nabubri, dodajte ostatak vode i rastopite ga na tihoj vatri i ostavite da se ohladi.

okoladu takoe istopite.

Mikserom penasto umutite jaje sa šećerom, dodajte krem sir i želatin i mutite dok se smesa ne sjedini.

Dodajte zatim ohlaenu slatku pavlaku i ohlaenu otopljenu cokoladu.

Na kraju dodajte rum. Sve dobro izmešajte.

Na ohlaenu podlogu nanesite fil i kalup stavite u zamrzivac.

Ohlaeni kolac stavite na tacnu za serviranje i dekorišite po želji.

**Savet**