

Raffaello cheesecake



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za bazu:

- **300 g** mlevenog keksa
- **125 g** margarina
- **malosoka** od narandže

Za fil od sira:

- **250 g** maskarpone sira
- **120 g** šecera
- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** bele cokolade
- **80 g** kokosovog brašna
- **80 g** seckanih badema
- **1 pakovanje** želatina

Za dekoraciju:

- **12** Raffaello kuglica
- **po potrebi** kokosovog brašna
- **po želji** seckanih badema

Priprema

U ciniju staviti margarin, dodati plazma keks i malo soka od narandže. Sve lepo sjediniti i oblikovati bazu cizkejk. Ja sam koristila kalup precnika 28cm. Staviti u frižider na 15ak minuta

Na pari istopiti belu cokoladu i ostaviti sa strane da se malo ohladi. Umutiti maskarpone sa šećerom pa dodati istopljenu belu cokoladu. Stavljati postepeno umucenu slatku pavlaku i lagano mešati špatulom od dole ka gore, dok se ne dobije mus. Na kraju staviti kokosovo brašno, bademe, dodati istopljeni želatin i sve lepo sjediniti. Staviti dobijeni fil preko baze, poravnati i ponovo vratiti u frižider. Ostaviti cizkejk preko noci u frižideru.

Sutradan ukrasiti tortu kokosom, bademima i Raffaello kuglicama. Prijatno!

Savet

Za moj 100. recept sam odabrala meni jako dragu torticu koju sam pravila za 3. godišnjicu braka koju sam proslavila sa suprugom i porodicom. <3