Stracatela cizkejk



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevene plazme
- **150 g**mlevenog keksa
- **100 g** prah šecera
- **200 ml**mleka
- **150 g**margarina
- **2 kašike**kakaoa

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **1**kremfiks
- **150 g**prah šecera
- **2** želatina
- **10 kašika**vode
- **500 ml**gustog jogurta
- **200 g**cokolade za kuvanje

Za glazuru:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Kalup precnika 28 cm obložiti prijanjajucom folijom. Prvo pravimo koru. Pomešati mleveni keks i kakao, dodati omekšali margarin i prah šecer pa dodavati mleko postepeno i mesiti. Masa treba da bude dovoljno meka da se rastanji u kalup rukama.

Zatim pravimo fil. okoladu izrendamo na krupno rende. Pavlaku umutimo cvrsto sa kremfiksom dodajuci prah šecer. Želatin prelijemo sa 10 kašika vode da nabubri pa ga otopimo na ringli ili u mikrotalasnoj i dodamo ga u jogurt. Promešamo lepo da se sjedini pa dodamo u umucenu slatku pavlaku mutimo mikserom par minuta i polako dodajemo cokoladu koju smo izrendali. Zatim sipamo fil preko kore. Stavimo u frižider dok pravimo glazuru.

200 ml slatke pavlake postepeno zagrevamo na ringli, ali ne da provri i dodajemo cokoladu kad se zagreje... kada se sva cokolada otopi prelijemo preko fila. Stavimo u frižider da se lepo stegne preko noci. Prijatno!

Savet

Kola je super nije presladak brzo se pravi i vrlo je ukusan...