

oko koko cheesecake



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** maslaca/margarina
- **100 ml** mleka

Za fil:

- **250 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **150 g** šećera u prahu
- **450 g** gela sira sa 0% mm
- **100 g** kokosovog brašna
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašika** mleka

I još:

- **100 g** čokolade
- **4 kašika** mleka
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko i izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm).

Otopiti cokoladu sa mlekom i staviti preko kore. Ostaviti da se ohladi.

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šećerom u prahu. Te dve mase izmešati. Izmiksati i podeliti na dva dela.

U jedan deo umešati kokosovo brašno.

A u drugi cokoladu otopljenju sa mlekom i prohladnu.

Preko kore i ohlaene cokolade staviti fil sa kokosom.

A preko cokoladni fil.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

Savet