

Kokos cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **250 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **450 g** sira sa 0% mm
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g** kokosovog brašna

Za čokoladnu glazuru:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- **6 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

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

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šećerom u prahu. Te dve mase izmešati.

Umešati i kokosovo brašno.

Preko kore staviti fil sa kokosom. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i ukasiti tortu. Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet