

## *Cheesecake sa kokosom i belom cokoladom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevenog keksa (plazme)
- **125** gmaslaca/margarina
- **100** mlmleka

#### **Za fil:**

- **250** gšlaga
- **250** mlmleka
- **150** gšecera u prahu
- **450** gella sira sa 0% mm
- **100** gkokosovog brašna
- **100** gbele cokolade

#### **Za cokoladnu glazuru:**

- **100** gbele cokolade
- **2** kašikemleka

### **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 otopljenu belu cokoladu i kokosovo brašno.

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

Otopiti cokoladu sa mlekom i ukasiti tortu. Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**