oko cheesecake (ciz kejk)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **2 dl**gaziranog soka
- **2 kašike**kakaa
- **125 g**istopljenog margarina (putera)

Za fil:

- **500 g**neslanog sira
- **500 ml**slatke pavlake
- **150 g**prah šecera
- **300 g**cokolade
- **10 g**želatina
- **50 ml**vode

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **50 g**margarina
- **100 ml**mleka
- **2 kašicice**ulja

Priprema

U posudu sipati plazma keks dodati sok i istopljen margarin. Dobro umasiti pa smesu sipati u kalup. Lagano poravnati koru pa dok pripremamo fil staviti je u na hladjenje. Priprema fila: U 50 ml vode sipati želatin iz kesice i ostaviti ga da nabubri. Umutiti dobro slatku pavlaku dodati neslani krem sir i šecer u prahu pa sve dobro sastaviti mikserom. Na pari istopiti 300 g crne cokolade pa u istopljenu cokoladu lagano umešati nabubreli želatin. Prohladjenu cokoladu sipati u fil i dalje muteci fil mikserom. (cokolada ne sme da bude vrela mora da je mlaka). Umuceni fil sipati preko kore. Odozgo preliti sa glazurom: Istopiti cokoladu sa margarinom i uljem pa dodati mleko, dobro sve sastaviti pa hladno sipati preko krema. Chiz kejk dobro ohladiti pa uživati u svakom zalogaju....

Savet