

okoladni cheesecake sa Oreom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog Oreo keksa
- **100 g** maslaca

Fil:

- **1000 g** krem sira
- **120 g** šećera
- **4** jajeta
- **30 g** brašna
- **400 g** čokolade

Dekoracija:

- maline
- aronija
- mrvljeni Oreo keks
- prah šećer

Priprema

U posudu za mućenje dodamo mleveni Oreo keks i otopljeni maslac. Rukom lepo sjedinimo masu i prebacimo u okrugli kalup precnika 26 cm.

Lepo poravnamo koricu i ostavimo 10 minuta u zamrzivac sa se stegne.

U ciniju stastavimo krem sir i šecer, mikserom umutimo smesu.

Zatim dodamo jaja i nastavimo sa mucenjem.

Kada se fil lepo umutio dodajemo brašno i nastavljamo sa mucenjem.

Na kraju dodajemo otopljenju cokoladu. Mutimo dok ne dobijemo kremasti fil.

Fil sipamo u kalup i poravnamo površinu.

Pecemo oko 60 minuta na 160 C.

Savet

Kola možemo dekoristi po ukusu malinama, bobiastim voem, mrvljenim Oreom, okoladnim prelivom...