

?izkejk (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga:

- **250** gmlevene plazme
- **3 kašike**šecera u prahu
- **1**vanilin šećer
- **po potrebi oko 125 ml**gaziranog soka od jabuke
- **50 g**kokosovog brašna

Krem:

- **500 g**krem sira
- **200 ml**slatke pavlake
- **2**vanilin šećera
- **1**želatin

I još:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **malo**jestivog praha

Priprema

Prvo spremite podlogu: Keks pomešati sa šećerima, pa dolivajući po malo sok umesiti smesu koju ćemo lako utisnuti u kalup. Staviti na hladno. Kolicinu soka prilagodite, ja volim da je podloga srednje cvrstine, da nije

previše mrvicasta, samim tim je bolja za rezanje.

Za krem umutiti mikserom šecere sa krem sirom. Želatin pripremiti po uputstvu. Odvojeno umutiti slatku pavlaku, ali pazite da je ne premutite, a potom spojiti sa sirom, mešajući špatulom. Dodati i želatin.

Staviti cizkejk da se hladi, najbolje preko noci.

Čokoladu otopiti i ukasiti kolac. Posuti sa malo zlatnog jestivog praha. Poslužiti.

Savet

Ovo je moj rođendanski kolač, s obzirom da sam bila u škripcu sa vremenom, a i jako volim čizkejkove-dobro se uklopilo...