

Cheesecake cokoladna jaja



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16 kom** cokoladnih jaja velikih
- **500 g** ela sira (može i neslani sremski sir)
- **300 ml** slatke pavlake (može i šlag u prahu)
- **2-3 velike kašike** džema od kajsija

Priprema

Polako odsecite (špicastim nožicom) vrhove jaja.

Umutiti mikserom ela sir, u to dodati umucenu slatku pavlaku. Sve lepo sjediniti da se dobije lep glatki krem.

Kremom napuniti špric za šlag i tankim nastavkom puniti jaja u krug tako da sredina ostane prazna na polovini punjenja staviti malom kašicom džem od kajsije zatim kremom napuniti do vrha. Ova jaja mogu da vam stoje 2-3 dana u frižideru tako da mogu da se prave i malo ranije.

Savet

Ako nemate džem od kajsija možete uzeti par suvih kajsija potopiti u malo vode da odstoje jedno 30 minuta. Posle izmiksirati štapiastim mikserom (može i u blenderu). Zatim na umerenoj vatri malo zagrevati dok se ne napravi džem, dodate malo vanile i vanil šecera po ukusu, i to može da posluži. **PRIJATNO!!!!**