

Cokoladni cheesecake (s kuglicama)

Neverovatno dobar, brz dezert bez pecenja i kuvanja, a fenomenalnog ukusa



1 Pripremite poglodu:

2

3

4

5 Sameljite keks, dodajte secer u prahu, otopljeni margarin i mleko. Utisnite u kalup za tortu (24-26cm) i ostavite da se ohladi oko 20 min.

6

7

8

9

10 Krem sir umutite sa secerom u prahu i vanil secerom. Dodajte umucenu slatku pavlaku.

Sastojci:

keksa (oreo ili neki drugi) 300 g
margarina 80 g
mleka 60 ml
secera u prahu 2 kasike
fil: za
krem sira 450 g
secera u prahu 150 g
vanil secera kesica
slatke pavlake 500 ml
crne cokolade 150 g

11

12

13

14

15 Dve trecine dobijenog fila nanesite na podlogu.

16

17

18

19

20 Preostali deo stavite otopljenu cokoladu, ujednacite smesu i sipajte u kesu ili spric sa okruglim vrhom. Utisnite kuglice od cokolade svuda u filu. Ako vam preostane cokoladne smese, ukasite kolac.

Napomena:

Kolac mora stajati u frizideru bar dva sata pre sluzenja.