

# *Dekorissimo preporučuje*

## *Čokoladni čizkejk*

Čokoladni čizkejk (chococheese cake)

Iako imamo savršen recept za čokoladni čizkejk, morali smo da probamo i ovaj. Ispao je ooodličan!

Količine su za Dekorissimo kalup 18cm.

100g keksa  
50g+15g maslaca  
20g kakao praha  
250g krem sira (može kremsi)  
2 jajeta  
200g+100g čokolade u komadićima  
100g šećera  
200ml+200ml slatke pavlake  
1 kašičica ekstrakta vanile

Keks samleti pa umešati sa 50g istopljenog maslaca i kakaom. Smesu rasporediti po kalupu, pa staviti u rernu na 5minuta na 180C.

200ml slatke pavlake pustiti da provri, skloniti sa ringle, pa dodati 200g seckane čokolade. Mešati dok se čokolada ne istopi. U drugoj posudi umešati krem sir i šećer, dodati jaja i ekstrakt vanile. U tu smesu dodati ganaše (slatku pavlaku i čokoladu), pa lagano umešati.

Sipati u Dekorissimo kalup, pa staviti da se peče 15 minuta na 180°C i još 60 minuta na 120°C.

Ostaviti da se prohladi.

Kada se prohladila torta, prelijte sa ganaše kremom (ponovo pustiti 200ml slatke pavlake da provri, potom dodati komadiće čokolade i 15g maslaca, mešati dok se ne otope čokolada i maslac).

Prijatno!



*Dekorissimo*

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO