

Cheesecake raffaello



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za podlogu:

- **250 g**keksa
- **100 g**maslaca

Za kremu:

- **250 ml** slatke pavlake
- **250 g**mascarpone sira
- **100 g**bele cokolade
- **30 g**mljevenih badema
- **2 kašike**kokosovog brašna
- **8 g**želatina
- **125 g**šecera
- **2 kašike**toplog mleka

Za dekoraciju:

- **5-6**raffaello kuglica
- **oko 50 g**kokosa

Priprema

Ako niste kupili samljeveni keks, onda ga prvo treba samljeti, staviti u zdelu i dodati otopljeni maslac. Sve lepo izmešati. Uzeti kalup, staviti providnu foliju na dno kalupa i sa strane, da bi lakše mogli tortu izvaditi. Prstima

utapkati smesu keksa i maslaca na dno kalupa. Lepo izravnati i staviti u frižider. Želatinu pripremiti po upustu na kesici i ostaviti da nabubri. U zdelu sipati ohlaenu slatku pavlaku i izmutiti u šlag, dodati sir i sve lagano kašikom izmešati. okoladu otopiti i nju dodati u smesu šlaga i sira, dodati samljevene bademe, kokosovo brašno, dve kašike, šećer i sve lagani promešati kašikom. Nabubrelu želatinu prelite sa toplim mlekom i lagano izmešajte, dodajte u kremu i još jednom sve lagano izmešajte. Izvadite podlogu iz frižidera, sipajte kremu, poravnajte. Tortu držati u frižideru bar 4 sata pre služenja. Kad je odstajala uhvatite krajeve folije, izvadite iz kalupa, skinite foliju, ukraste sa kuglicama i pospite sa kokosom.

Savet