

Crno beli cheesecake



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **125 g** maslaca/margarina
- **100 ml** mleka
- **2 kašike** neskvika

Za fil:

- **250 g** šlaga
- **250 ml** mleka
- **450 g** sira sa 0% mm
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina
- **4 kašike** vode
- **100 g** bele čokolade
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **8 kašika** mleka

Ostalo:

- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks, neskvik i mleko i izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26 cm).

U jednoj ciniji mikserom mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj kašikom sir sa šećerom u prahu. Te dve mase izmešati.

U to dodati želatin prethodno otopljen u vodi, prokuvan 2 minuta i malo prohladen. Izmiksati i podeliti na dva dela. U jedan deo umešati belu, a u drugi cokoladu za kuvanje otopljenu sa 4 kašike mleka i prohladenu.

Preko ohlaene kore staviti beli fil.

A preko braon fil.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc. Umutiti šlag sa mlekom i ukasiti tortu.

Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet