Kokos 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

Za fil:

- **250 g**šlaga
- **250 ml**mleka
- **450 g**ella sira sa 0% mm
- **150 g**šecera u prahu
- **100 g**kokosovog brašna

Za cokoladnu glazuru:

- **150 g**cokolade za kuvanje
- **6 kašika**mleka
- **1 kašika**ulja

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks 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 šecerom u prahu. Te dve mase izmešati.

Umešati i kokosovo brašno.

Preko kore staviti fil sa kokosom. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i ukrasiti tortu. Vratiti na kratko u frižider. Iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet