

## 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 Sve trećine dobijenog fila nanesite na podlogu.

16

17

18

19

20 Preostali deo stavite otopljenu cokoladu, ujednite 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 služenja.