

Dolcela u mojoj kuhinji: Brzi ?okoladni cheesecake

Kad se spremam u neku posjetu uvijek volim donijeti jestivi poklon, posebno ako idem prvi puta k nekome. Tako je došlo vrijeme da posjetim svoju sestru koja živi u Frankfurtu. Iako smo obje iz Hrvatske, u Njemačkoj smo tek 3 sata odvojene jedna od druge.

Na moje pitanje "Što ćemo za desert" odgovor je bio cheesecake. Vremena nisam imala puno pa sam se odlučila za brzu varijantu koju smo spojila sa ?okoladom. Pečenje nema, većinu sastojaka vjerojato imate i doma i zajedno sa hlaćenjem gotov je za cca sat vremena. Idealan vikend desert, zar ne?



Sastojci:

Za podlogu:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

150 g [Dolcela mljeveni keksi](#)

80 g maslaca

Za cheesecake:

60 g šećera

120 ml [Dolcela Šlag 5+](#)

150 g tamne čokolade

2 žlice [Dolcela kakaa](#)

1 pakiranje [Dolcela Rum šećera](#)

200 g krem sira (Philadelphia, Abc, Vivis)



Za podlogu Dolcela mjeveni keks pomiješati sa otopljenim maslacem i žlicom utisnuti u kalup promjera 20 cm. Dno kalupa obložite papirom za pečenje da kasnije lakše izvadite.

Staviti u hladnjak dok radite punjenje.



Čokoladu otopiti i pustiti da se malo ohladi. Topiti možete na parnoj kupenji ili u mikrovalnoj pećnici. Ako topite u mikrovalnoj, radite u intervalima od 20 sekundi a između svakoga promiješate. To radimo zato da se čokolada nebi zapekla za dno posude i time nebi bila upotrebljiva.

Dok topite čokoladu u posudu za miksiranje stavite Dolcelo Šlag 5+ i miksajte dok se lagano ne zapjeni. Dodavati malo ohlađenu čokoladu i ne prestati miksati dok se ne spoji sa šlagom. U isto vrijeme dodati i dvije žlice kaka.

Maknuti sastrane dok pripremamo ostatak :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



U mikser staviti krem sir i dodati mu še?er i Rum še?er. Miksati dok se ne spoje i dok ne nestanu kristali?i še?era.

Šapatulom spojiti sir sa kremom od ?okolade i staviti na podlogu. Poravnati i na to naribati ?okoladu. Staviti u hladnjak na cca pola sata do sat vremena i poslužiti :)

Za ukras sam koristila novu [Dolcelinu liniju ukrasa](#) koju ?ete mo?i vidjeti u novim postovima i uskoro kupiti na policama :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>

