

ČOKOLADNA TORTA SA SIROM

Biskvit:

- 200 gr McVitas keksa (može i Granceralle ili neki sličan keks)
- 120 gr otopljenog maslaca
- 2 žlice kakaa
- 1 žlica šećera u prahu

Keks stavite u vrećicu pa ga dobro „istucite“ batićem za meso. Kad ga dobro smrvite prebacite ga u neku zdjelu te prelijte otopljenim maslom u kojeg ste stavili kakao i šećer u prahu (stavite papir za pečenje). Izmiješajte te prebacite u kalup za tortu. Smjesu u kalupu stavite desetak minuta u hladnjak.

Krema:

- 600 gr ABC sira
- 300 gr čokolade za kuhanje
- 2 dcl slatkog vrhnja
- 5 jaja
- 150 gr šećera u prahu
- Preljev
- 2 kisela vrhnja
- 4 žlice šećera u prahu
- po želji malo arome od gorkih bajama (badema)

Sir i šećer u prahu dobro umutite. Dodajte jedno po jedno jaje te nakon toga otopljenu čokoladu (pazite da ne bude vruća) i slatko vrhnje.

Kalup izvadite iz hladnjaka i stavite ga peći deset minuta na 160 C. Nakon toga ulijte smjesu od sira i jaja pa pecite 50 minuta na istoj temperaturi. Tortu izvadite, prelijte je preljevom pa vratite u isključenu pećinu još 5 minuta.

Ohladite na sobnoj temperaturi te stavite u hladnjak da se dobro ohladi do sutra. Sutra navalite, u slast!!!!



PHOTO BY GASTRODIVA