

# Čokoladni cheesecake



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

### Biskvit:

- 2 jaja
- 180 g šećera
- 1 bourbon vanilin šećer
- 100 ml ulja
- 100 ml mlijeka
- 180 g glatkog brašna
- 40 g čokolade u prahu
- 40 g kakaa u prahu
- 1 prašak za pecivo
- 100 g nasjeckane čokolade (60% kakaa)

### Cheesecake:

- 200 g Philadelphia sira
- 1 jaje
- 50 g šećera
- 1 vanilin šećer
- sok 1 limuna



Prosijte brašno, prašak za pecivo, kakao i čokoladu u prahu. Pjenasto miksajte jaja i oba šećera. Polako dodajte ulje, naizmjenično mlijeko te mješavinu brašna. Kad se smjesa za biskvit ujednači, umiješajte nasjeckanu čokoladu.

Pjenasto tucite žumanjak, šećer i vanilin šećer. Sir pjenjačom razradite i uz miješanje dodajte žlicu po žlicu žumanjka. Bjelanjak istucite s prstohvatom soli u čvrst snijeg i postupno, rahlo miješajući, dodajte u sir. Dodajte limunov sok po želji.

Biskvitnu smjesu izlijte u pleh na masni papir i žlicom dodajte hrpice sirne smjese. Pecite na 180 °C oko 25 minuta.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

