

# Cheesecake u čokoladnom jajetu



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 60 min



BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

4 veća čokoladna uskršnja jaja  
30 g K Plus maslaca  
50 g Sweet chef mljevenog keksa  
200 g krem sira  
40 g Sweet chef šećera u prahu  
50 ml Sweet chef vrhnja za šlag  
1/2 žličica ekstrakta vanilije  
Korica 1/2 limuna  
Sok 1/2 limuna  
4 žličice K Plus džema od marelice

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Čokoladno uskršnje jaje podijelite na pola uz pomoć noža kojeg ćete zagrijavati vrućom vodom. Stavite ih na tanjur koji može stati u hladnjak i učvrstite ih kuhinjskim papirom ispod kako se ne bi ljuljala.

Maslac otopite i pomiješajte s mljevenim keksom. Podijelite ravnomjerno između uskršnjih jaja i nježno utisnite u dno. Stavite ih u hladnjak da se sloj stegne.

U zdjeli pomiješajte krem sir i šećer. Umiješajte ekstrakt vanilije, limunov sok i koricu. Na kraju, pjenjačem dobro umiješajte vrhnje za šlag u smjesu s krem sirom.

Izvadite jaja iz hladnjaka i žlicom dodajte smjesu od krem sira. Poravnajte i vratite u hladnjak da se stegne, najmanje sat vremena.

Iz sredine jaja izvadite pola žličice punjenja od sira i na to mjesto stavite džem od marelice da nalikuje na žumanjak.