

## ČOKO SIRNA TORTA

### Podloga za biskvit:

- 200 gr Mc Vites keksa
- 125 gr maslaca
- 1 vanilija šećer
- 1 žlica kakaa
- 2 žlice šećera u prahu

### Krema od sira:

- 500 g Abc svježeg krem sira
- 150 g šećera
- 2 jaja
- 1 vanilija šećer

### Čokoladna krema:

- 250 g čokolade za kuhanje
- 250 g maslaca
- 4 jaja
- 100 g šećera
- 2 žlice brašna

Keks stavite u vrećice i zdrobite čekićem za meso ili sličnim tvrdim predmetom. Pomiješajte ga sa otopljenim maslacem i ostalim sastojcima. Utisnite rukom na podlogu za torte i stavite petnaestak minuta u hladnjak.

Abc sir pomiješajte sa jajima, šećerom i vanilija šećerom. Nakon što podlogu zapečete desetak minuta izvadite je iz pećnice i malo ohladite. Na nju stavite kremu od sira i nježno poravnajte. Stavite u hladnjak pa pripremite čokoladnu kremu.

Čokoladu otopite na pari skupa sa maslacem. Jaja, šećer i brašno umiješajte pa u to dodajte otopljenu i malo prohladenu smjesu od čokolade i maslaca.

Čokoladnu kremu stavite lagano na kremu od sira pa stavite tortu u pećnicu. Pecite 50 minuta na 160 C. Ukrasite po želji i uživajte. U slast!!!

