

# Kikiriki – čoko cheesecake



Okus ovog kolača je sasvim neobičan , ali u pozitivnom smislu neobičan . Mogu vam reći da se brzo priprema, jer se ne peče, niti se fil kuha, samo mikser u ruke i sve se brzo umuti .

## **SASTOCI ZA DNO :**

320 g mljevenog keksa

100 g šećera

220 g margarina za kolače ( ili maslac )

## **PRVI ČOKO FIL :**

420 g krem sir za kolače

70 g šećera u prahu

1 žlicu vanilije paste ( ili 2 vanilije šećera )

250 g čokolade ( za kuhanje )

Prstohvat soli

125 ml slatkog vrhnja

15 g kremfixa

## **DRUGI KIKIRIKI FIL :**

420 g krem sir za kolače

70 g šećera u prahu

1 žlicu vanilije paste

185 g kikiriki namaza

125 ml slatkog vrhnja

15 g kremfix

### **GANACHE :**

190 g čokolade ( za kuhanje )

230 ml slatkog vrhnja

### **DEKORACIJA :**

100 ml slatkog vrhnja

50 g Nutelle

Kikiriki za dekoraciju

50 g mljevenog keksa

### **PRIPREMA :**

1 . otopiti maslac i šećer ...

2 . otopljen maslac preliti preko keksa te sve dobro izmiješati ...

3 . keks istresti u kalup promjera 26 , te ga dobro utisnuti u kalup ...

4 . staviti kalup u hladnjak dok se priprema prvi fil ...

5 . na pari otopiti i ohladiti čokoladu ...

6 . u posudu staviti sir , šećer u prahu i vanilije pastu te

sve dobro izmiksati ...

7 . dodati otopljenu čokoladu , te miksati samo da se sastojci sjedine ...

8 . uz stalno miksanje , u tankom mlazu , dodavati slatko vrhnje i kremfix ( **PAZITE DA NE PREMUTITE FIL** ) ...

9 . fil ravnomjerno premazati preko keksa , te ga vratiti u hladnjak kako bi se pripremio drugi fil ...

10 . u posudu staviti sir , šećer u prahu i vanilije pastu te sve dobro izmiksati ...

11 . dodati kikiriki namaz , te miksati samo da se sastojci sjedine ...

12 . uz stalno miksanje , u tankom mlazu , dodavati slatko vrhnje i kremfix ( **PAZITE DA NE PREMUTITE FIL** ) ...

13 . fil lagano i ravnomjerno premazati preko prvog fila , te ga vratiti u hladnjak kako bi se pripremio ganache ...

14 . čokoladu što finije usitniti ...

15 . slatko vrhnje prokuhati ...

16 . kuhano slatko vrhnje preliti preko čokolade , poklopiti tanjurom 3 – 5 minuta , dobro izmiješati te ostaviti da se ohladi toliko da možete prst staviti a da vam nije vruće ...

17 . ganache preliti preko fila te najbolje ostaviti preko noći u hladnjaku ...

18 . osloboditi cheesecake iz kalupa , posuti vanjski rub kolača mljevenim keksom te položiti kolač na odgovarajuće postolje ...

18 . za dekoraciju napola umutiti slatko vrhnje , dodati nutellu te umutiti slatko vrhnje do željene čvrstoće ( **PAZITE DA NE PREMUTITE SLATKO VRHNJE** ) ...

19 . slatkim vrhnjem špricati puslice na tortu , te na puslice staviti po jedan kikiriki ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri