

## **Pravi užitak**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **1 vece pakovanje piškota**
- **300 g plazme (ne mlevene)**
- **300 ml cokoladnog mleka**

#### **Za cokoladni fil:**

- **150 g tamne cokolade**
- **50 g maslaca**
- **100 g šećera**
- **50 ml cokoladnog mleka**
- **200 ml slatke pavlake**
- **1 kesica želatina**

#### **Za fil od kesten pirea:**

- **200 ml slatke pavlake**
- **3 kašike šećera**
- **300 g kesten pirea**
- **125 g maslaca ili margarina**
- **4 žumanceta**

- maloruma

## I još:

- **1 kesica** šлага
- **50 g** cokolade
- **200 g** cokoladnih kuglica

## Priprema

Prvo napraviti filove. Fil sa ukusom cokolade se pravi tako što se prvo šecer i maslac izmute, doda se rendana cokolada. Potom želatin rastopiti u mlako cokoladno mleko, pa se sjedini sve sa prethodno izmucenom masom. Slatku pavlaku izmiksati i dok je mikse, dodavati sjedinjenu smesu. Kada je sve lepo sjedinjeno, ostaviti na hladno.

Zatim praviti drugi fil, od kesten pirea...

...šecer, maslac ili margarin umutiti, dodati žumanca, namestiti penasu smesu. Tome dodavati po malo kesten pire i malo ruma, radi arome. Posebno izmiksati slatku pavlaku. Dodati je kašiku po kašiku u sjedinjenu smesu i mešati. Gotovu smesu ostaviti sa strane.

Uzeti dublju posutu ili kalup kojeg želite oblika. Obložiti kesom, pa na dno reati cele plazme, prethodno umoceno u smlaceno cokoladno mleko, a sa strane bebi piškote, koje ne treba umakati. Potom naneti cokoladni fil. Pa opet red plazme, umocene u cokoladno mleko, pa zatim fil od kesten pirea. Odozgo stavljati bebi piškote. Ostaviti da odstoji na hladnom 12 sati.

Pažljivo izvaditi iz kalupa ili posude. Odozgo staviti malo šлага, narendati cokoladu za kuhanje i poreati cokoladne kuglice. Dekorisati po želji.

## Savet