

okoladne krem šnite



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za ganaš:

- **300 ml** slatke pavlake
- **250 g** tamne čokolade
- **30 g** putera

I još:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1 pakovanje** Vincinni gotovih kora
- **3 dl** mleka
- **2 kašike** nesquik kakao praha
- **50 g** čokolade

Priprema

Ganaš krem: 300 ml slatke pavlake staviti u šerpicu i zagrejati na umerenoj vatri. im pocne da vri, skloniti sa vatre, sipati preko izlomljene čokolade, omekšanog putera i mešati dok se ne dobije glatka homogena masa. Staviti 15-20 minuta u frižider da se krem ohladi, zatim ga umutiti.

Umutiti 200 ml slatke pavlake.

3 dl mleka pomešati sa 2 kašike nesquika i natopiti kore.

Filovati kore sledecim redosledom: Kora - ganaš krem - slatka pavlaka - kora - ganaš krem - slatka pavlaka - kora - ganaš krem - cokoladna glazura.

Savet