

okoladni padobranci



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **300 g** šecera
- **400 g** oraha
- **100 g** keksa
- **malo** limunovog soka
- **50 g** rendane **Menaž** čokolade

Fil:

- **300 ml** slatke pavlake
- **400 g** **Menaž** čokolade
- **50 g** maslaca

Glazura:

- **100 g** **Menaž** čokolade
- **30 g** putera

Priprema

Umutiti belanaca u cvrst sneg sa malo limunovog soka. Dodavati postepeno šecer uz neprestano mucenje, i na kraju pažljivo umešati samlevene orahe, keks i rendanu Menaž čokoladu. Pleh obložiti papirom za pecenje. Sipati u špric sa širokim zvezdastim nastavkom, i praviti manje padobrance (puslice). Peci na 150°C oko 20-30

minuta, paziti da ostanu svetle boje. Fil: 300 ml slatke pavlake zagrejati na umerenoj vatri. im pocne da vri, skloniti sa vatre, sipati preko izlomljene Menaž cokolade, omekšanog putera i mešati dok se ne dobije glatka homogena masa. Staviti 15-20 minuta u frižider da se krem ohladi, zatim umutiti i filovati padobrance. Rastopiti 100 g Menaž cokolade sa 30 g putera i preliti padobrance.

Savet