

## *okoladne Menaž kocke*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** belanaca
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **7 kašika**kokosa
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**vode

#### **Za kremu:**

- **200 g** Menaž cokolade
- **500 ml**mleka
- **5** žumanaca
- **7 kašika**gustina
- **500 ml**umucene slatke pavlake

#### **Za dekoraciju:**

- **150 g** krem šlaga od vanile
- **150 ml**kisele vode
- **1 kašika**kokosa

### **Priprema**

Belanjke i šećer dobro izmiksati pa dodati redom sve ostale sastojke. Lagano peći na 170°C oko 25 minuta. Krema: Mleko, šećer i izlomljenu čokoladu staviti da prokuva. Za to vreme izmiksati žumanjke, dodati im gustin i malo mleka, pa sve skupa skuvati u mleku. Ostaviti da se masa ohladi. Kad se dobro ohladilo dodati umućenu slatku pavlaku. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Na koru naneti kremu i ukasiti sa šlag kremom od vanilije i posuti sa kokosom.

## **Savet**