

okoladna kutija



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** Menadž čokolade
- 1 makaze
- 1 pek papir
- 1 čokoladni transfer po želji
- **100 g** Menadž čokolade
- **30 g** jagoda ili pralina
- 1 toplomer

Priprema

Makaze i lenjir operite i obrišite, pa na pek papiru iscrtajte mere u kojima želite da kutija bude. (moja je bila 13x6, 6x3 i 13x3). Nacrtajte sve duplo osim najveće stranice nju nacrtajte samo u 1 primerku pa isecite pažljivo pravgaonike koje ste iscrtali. I stavite ih na jedan veliki list pek papira. U šerpi na pari istopite 250 g čokolade i zagrevajte dok ne dostigne temperaturu od 46 stepeni celzijusa pa je sklonite sa vatre i stavite u 30 g izrendane čokolade polako mešajte pa dodajte još 20 gr, mešajte dok se temperatura ne spusti do 30 stepeni. čokoladu potom nanosite na isecene listove za stranice kutije. Listove pek papira na kojima ste naneli čokoladu prebacite na drugi čist pek papir i ostavite da se stegne u frižideru. Napomena: Ako ste se odlucili da stavite transfer isecite parce transfera koje je manje za nekih 5-8 mm od najveće stranice kutije postavite ga na 1 stranicu koji ste isekli od pek papira i kad se čokolada malo prohladi na nekih 28 stepeni stavite je preko transfera. Ako niste za transfer onda stavljajte čokoladu odmah. Kad se čokolada stegla na pek papir stavite sloj 100 g istopljene čokolade pa polako uzimajte stranice koje ste napravili malo ih umocite u čokoladu i lepите ih pažljivo. Kad se čokolada malo stegne pažljivo veoma oštrim nožem isecite višak čokolade oko dobijene kutije. Pažljivo skinite pek papir sa najveće stranice (ako ste stavili transfer skinite i njega) i upotrebite ga kao poklopac. Kutiju možete puniti pralinama ili jagodama. Prijatno i uživajte :D

Savet

Kutiju držite u frižideru i gledajte da je što manje uzimate u ruke jer se od temperature tela topi.