Spratni coko menaž kolac

težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Lorica:

- **40 g**maslaca
- **40 g**šecera u prahu
- **20 g**lešnika
- **20 ml**mleka

Namaz:

- **10 gMenaž cokolade**
- **3 ml**ruma
- **20 ml**mleka

Hrskave cokoladne korice:

- **80 gMenaž cokolade**

okoladni fil sa mentom:

- **40 gMenaž cokolade**
- **40 g**mlevene plazme
- **20 ml**mleka
- **3 g**sveže mente

oko-espuma:

- **40 gMenaž cokolade**
- **20 ml**grenadina
- **5 zrna**pimenta
- **20 ml**sojine pavlake

Limeta puslice:

- **2**belanca
- **60 g**šecera
- **10 g**kore limete

okoladna plocica sa lešnikom:

- **5 g**lešnika
- **10 gMenaž cokolade**

Kanel:

- **40 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**pene coko-kapucina
- **10 gMenaž cokolade**

Priprema

Korica: cvrst maslac umesati sa prah šecerom i usitnjenim lešnikom, dodati mleko i formirati pravougaonu koru debljine 0.5cm. Koricu premazati masom od otopljene cokolade, ruma i mleka. Pa zatim staviti jednu hrskavu cokoladnu plocicu koja se dobija na sledeci nacin: okoladu lagano otopiti na pari i razvuci na pek papir, ostaviti da se cokolada stegne pa izvuci cetiri pravougaone plocice koje treba cuvati na hladnom mestu do serviranja. Jednu cokoladnu plocicu posuti usitnjenim lešnikom. Na cokoladnu plocicu staviti formiranu masu sa mentom koja se dobija spajanjem otopljene crne cokolade, mlevene plazme, mleka i sitno seckane mente. Zatim sledi još jedna cokoladna plocica pa espuma od cokolade. U otopljenu cokoladu dodati grenadin, piment i pavlaku, masu proceditи i ostaviti da se stegne pa je pomocu dresir kese špricati na kolac. Sledi još jedan sloj hrskave cokoladne plocice pa puslice sa limetom. U cvesto umucen belanac sipati uspilovan šecer pa zatim dodati koru limete i lagano promešati, masu išpricati na kolac pa staviti i poslednju cokoladnu plocicu posutu usitnjenim lešnikom. Pomocu kašike ili kugle za sladoled oblikovati jedan kanel dobijen od umucene slatke pavlake, pene od coko-kapucina i topljene menaž cokolade. Kao dekorativni element može poslužiti oblikovana cokolada i cvet sveže mente.

Savet

okoladu topiti lagano na pari kako ne bi dobila gorak ukus zbog izlaganja visokoj temperaturi. Crne okolade se tope ve pri temperaturi od oko 32°C, tako da budite malo pazljiviji u tom pogledu. Spoj izvrsne Menaž okolade, lešnika, mente, limete i ruma kod svake osobe izazivaju budjenje emocija. Mekana korica sa peenim lešnikom, kremasti fil sa osvežavajucim ukusom mente, penušave puslice sa glatkom oko-espumom i hrskavim slojem okolade u ustima stvaraju poseban oseaj i doživljaj zadovoljstva. Svaki element i sprat Menaž kolaa je posebno osmišljen i u kombinaciji sa svakim drugim spratom stvara pravo gastronomsko uzivanje koje se pamti.