

Menažerija



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g Menaž cokolade**
- **50 g melase**

Karamel sos:

- **100 g šecera**
- **30 g putera**
- **150 ml pavlake**

Priprema

okoladu istopimo, u cinijici iznad lonca u kome se kuva voda, koja ne dodiruje dno cinije sa cokoladom. Povremeno promešati da cokolada ne zagori. Kada je sva cokolada istopljena, skinemo sa šporeta i ostavimo da se malo ohladi. Umešamo melasu i sipamo modlice. Ostavimo da se cokolada stegne.

Stavimo šecer, i 125 ml vode u šerpu na srednjoj temperaturi. Kuvamo, bez mešanja oko 15 minuta ili dok je šecer dobio svetlu zlatnu boju. Skinemo sa šporeta i sipamo pavlaku. Pažnja! pavlaka ce jako prskati. Dobro izmešati i na niskoj temperaturi ostaviti na šporetu još 2 minuta. Sada skinuti šerpu, dodati hladan puter, sve dobro umutiti i ostaviti da se ohladi.

Sipamo na cokoladu dok su modlice skoro pune. Ostavimo u frižider da se ohladi. Kad se ohladilo sa ostatkom cokolade ponovo prelijemo vrh. Ostavimo da se svrscne. Kada vadite figurice iz modlica, možete okrenuti naopako i staviti u toplu vodu oko 5 sekundi. Lakše će ih izvaditi.

Savet

Ovo je specijalno za moju erkicu i njene drugare. Vrlo jednostavno napraviti i deci velika radost. Za figurice sam koristila jednokratne modlice. Spolja je tamna okolada, onda punjeno karamel sosom pa opet okolada.