

okoladni stracatela kolac :)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7,5 dl slatke pavlake
- 200 g Menaž cokolade
- 100 g cokolade u prahu
- 2 pakovanja plazmice sa cokoladom
- 3 dl mleka

Priprema

Umutiti pola litre slatke pavlake. Kada je pavlaka cvrsto umucena u nju dodati cokoladu u prahu. Na ringli zagrejati 3 dl mleka (bez kljucanja) i u njemu rastopiti 100 g Menaž cokolade za kuvanje. Skinuti sa vatre i mešati dok se cokolada ne rastopi. Kada se cokolada rastopi i cela smesa malo prohladi, u tankom mlazu usuti u slatku pavlaku uz mucenje mikserom. Dobro umutiti i ostaviti sa strane.

Umutiti preostalih 2,5 dl slatke pavlake. U nju ubaciti sitno secenih 100 g Menaž cokolade za kuvanje i pomešati.

okoladne plazmice umakati u mlako mleko i reati (tako da cokoladni deo bude ka dole) u posudu. Na plazmice staviti ceo cokoladni fil, a zatim i stracatela fil. Ohladiti u frižideru, seci na kocke i složiti :)

Savet

Jedan recept za poetnike ili nenadane goste :) Brzo, lako i ukusno :) Za prave sladokusce! :)