Bounty minjoni

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**biljne slatke pavlake
- **250 g**maslaca
- **300 g** šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**kokosa
- **300 g**crne cokolade
- **9 kašika**ulja
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Na tihoj vatri otopiti slatku pavlaku, šecer, vanil šecer i maslac. im provri skloniti sa ringle i dodati kokos. Dobro promešati da se smesa izjednaci. Pripremite pleh dim. 31x20 cm ili neki slicnih dimenzija da bi vam minjoni kasnije bili odgovarajuce velicine kada ih isecete na kockice i potopite u dva sloja glazure. Stavite na dno pleha pek papir i izlijte smesu. Zatim nožem isecite na kockice, ali ne do kraja, ovo radite da bi ih kasnije lakše isekli.

Stavite u zamrzivac na par sati da se dobro rashladi i stegne. Zatim izvadite iz zamrzivaca i isecite na kockice. Pre svakog reza kvasite nož i prste, pa oblikujte kockice ukoliko negde štrci kokos ili je potrebno malo urediti kockicu. Kockice poreajte na poslužavnik ili u pleh i stavite ponovo u zamrzivac, najbolje preko noci. Ujutru ce biti idealne za umakanje u glazuru, nece se rasturati, a i cokolada ce se brže stegnuti na njima.

Za glazuru otopite cokoladu i ulje na pari, na svakih 100 g cokolade sipajte po 3 kašike ulja. Svaku kockicu umacite u cokoladu i reajte na celofan ili pek papir. Kad se prvi sloj glazure bude stegao, ponovite postupak i

još jednom ih provucite kroz glazuru.

Ostavite da se stegnu pa ih ukrasite belom ili crnom cokoladom koju cete u tankom mlazu posipati preko minjona.

Savet

Prijatno!