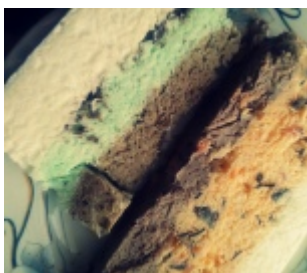


Jaffa strauss i Caffè-Menta strauss



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **3 kašike** fruktoze
- **3 kašike** gustina
- **500 g** šlag kreme

Jaffa strauss:

- **1 kašika** kakaoa
- **1 kesica** cedevite od narandže
- **1 kora** pomorandže
- **80 g** cokolade za kuvanje

Caffè-Menta strauss:

- **2 kašicice** kafe
- **1 kašicica** praga suve mente
- **4 kapi** ekstrakta mente
- **20 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Odvojiti malo mleka, nekoliko kašika, za razbijanje gustina. Ostatak mleka staviti da provri sa fruktozom.

Povremeno promešajte da ne zagori i da se fruktoza lepo otopi. Kada pocne da vri ulijte razmuceni gustin i mešajte stalno 5 minuta, da se fil malo zgusti.

Sklonite sa šporeta, ostavite da se ohladi, uz povremeno mešanje, a zatim dodatno ohladite u frižideru, oko 2-3 sata.

Nije strašno ako se stvore male grudvice. Kada se ohladi mleko umutite mikserom pa izrucite u neku veliku posudu.

Šlag penu umutite posebno sa vodom, takoe u neku veliku ceniju, jer je kolicina baš velika i treba dosta prostora kako bi se lepo umutilo. Možete i po 250 g, u dve posude.

Umuceni šlag dodajte mleku i mutite da se i to sve sjedini. Kada sve lepo sjedinite i umutite podelite smesu na dva dela. Po jedan deo za svaki strauss. A zatim svaki deo podelite na 3 dela.

Jaffa: Jedan deo ostaje beo, dakle bez dodataka. U drugi deo dodajte rendanu cokoladu, kesicu cedevite i rendanu koru pomorandže. Taj deo možete ostaviti malo vecim od ostala dva. U treci deo dodajte kakao. U kalup obložen najlon kesom stavite beli deo, zatim narandžasti i na kraju tamni. Prekrijte najlonom i odložite u zamrzivac da se stegne i ohladi.

Caffe-Menta: Kalup takoe obložite najlon kesom. Stavite opet prvo beli deo. U drugi deo, koji takoe može biti malo veci, dodajte prah suve mente i ekstrakt mente. Pre nego što izlijete drugi deo pospite malo rendane cokolade. U treci deo dodajte 2 kašicice mlevene kafe. Prekrijte najlonom i odložite u zamrzivac da se stegne i ohladi.

Sutradan okrenite tortice na tacnu i secite nakvašenim nožem. Tortice cuvajte u zamrzivacu :)

Savet

Nekad i u hladnim danima volim da se osvežim, a ovako nešto mi je baš prijalo i bilo pogodno. Kombinacije ukusa možete sami korigovati, ja sam svoje strausse ovako osmislila, i nisam se pokajala, jako su zanimljivog i originalnog ukusa, sa ovakvim ukusima se ne može kupiti :-) Probajte i osetiete tu izazovnu kombinaciju koja se topi u ustima :)