

okoladni brauni sa mentom



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 140 g šecera
- 40 g kakaoa
- 3 kašike brašna
- 125 g mekšalog maslaca

Za fil:

- 150 g čokolade
- 200 ml slatke pavlake
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1/2 kesice želatina
- 80 g šecera u prahu
- 6 kapi esencije mente

Za ukrašavanje:

- 16 listića ananasa
- 40 g čokolade
- 2 kašike mleka
- ulje

Priprema

Kora: Omekšali maslac staviti u vanglicu i, uz postepeno dodavanje šecera, penasto umutiti. Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti u cvrsti šne. U umucenu smesu maslaca i šecera dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati kakao i brašno i dobro umutiti. Na kraju dodati umucena belanca i sjediniti mikserom, ali najmanjom brzinom. Uzeti silikonski kalup, vel 20x22 cm (mera je za unutrašnje stranice) i sipati umucenu smesu.

Jaja razbiti u manju posudu i dobro ih umutiti, da se dobije kremasta smesa. Krem sa jajima skuvati na pari, samo malo da se zgusne. Ostaviti da se prohladi.

okoladu izlomiti, staviti u manju posudu i preli sa 50 ml slatke pavlake. okoladu rastopiti na tihoj temperaturi, ili na vodenoj pari. Rastopljenu cokoladu ostaviti da se ohladi. Ostatak slatke pavlake (150 ml) umutiti u cvrst šlag, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja. U umucenu pavlaku dodati krem sa jajima i sjediniti. Zatim dodati rastopljenu cokoladu, esenciju mente i pripremljeni želatin. Dobro umutiti, da se dobije penasti krem. Kalup, gde se pekla kora, obložiti providnom folijom, vratiti koru u kalup i preko sipati krem. Ravnomerno ga rasporediti. Ostaviti ga u frižider da se stegne.

Za ukrašavanje kolaca uzeti 16 listica nane i staviti ih na pek papir, unutrašnja strana listica da bude na površini.

okoladu i mleko staviti na tihu vatru da se, cokolada, rastopi. Dodati ulje, da se dobije smesa koja može da se razlije. Uzeti kesicu za zamrzivac i vrlo, vrlo malo odseci vrh jedne stranice. Sipati, toplu, cokoladu u kesicu i preli svaki listic, u debljem sloju. Preko staviti list celofana i prstom oblikovati krug ili elipsu, oko listica. Ostaviti u zamrzivac da se stegne.

Kolac pomocu folije izvaditi iz kalupa, skloniti foliju i kolac iseci na 16 kocki. Svaku kocku kolaca ukrasiti cokoladnim listicem mente.

Savet