

Šnit cokoladni san



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 120 gšecera
- 80 goraha (mlevenih)
- 100 gbadema (blanširanih, pecenih, seckanih)
- 5 kašikaneskvika u prahu
- 25 mlulja
- 100 gbrašna

Za ganache krem:

- 400 mlslatke pavlake
- 300 gokolade za kuvanje sa min 50% kakaa
- 1 kašikaaroma ruma
- 50 gbademi (blanširani, peceni, samleveni)

Za preliv kora:

- 250 mlcokoladnog mleka

Za dekoraciju:

- 2 kesicešlag krema od cokolada
- 100 gbele cokolade za pralinice

- **20 ml** cokoladnog toppinga
- **1/2 kesice** cokoladnih mrvica

Priprema

Odvojiti žumanca i belanca. Belanca umutiti u cvrst šam, postepeno dodavajuci šecer. Zatim dodati jedno po jedno žumance. Kratko mutiti, pa dodati neskvik i brašno (koje smo predhodno sjedinili u tanjiru). Izmiksati, pa dodati ulje. Na kraju dodati i mlevene orahe, pa sjediniti smesu. Sipati u veliki pleh, obložen pek papirom i posut seckanim badenom. Peci u rerni na 200 C, nekih 10-tak minuta. Pecenu koru ohladiti, pa preseći na 3 jednaka dela, da se dobiju 3 korice.

Priprema ganache krema: slatku pavlaku stavite da se zagreje, ali ne i da prokljuca, dodati rum pa preliti preko izlomljene cokolade. Dobro izmešati, pa ostaviti da se u potpunosti ohladi. U ohladjeno (po želji dodati mlevene pecene bademe - može a i ne mora). Svaku koricu poprskati cokoladnim mlekom, ali ne i previše, da se ne raspadnu, pa svaku premazati trecinom cokoladnog ganache krema.

Dekorirati umucenim šlagom, cokoladnim pralinama, cokoladnim bombonicama, cokoladnim toppingom, ili cime god vi želite!

Savet