

Pravi užitek



težina: **lako**

za: **20** osoba

време припреме: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **1 veće pakovanje** piškota
- **300 g** plazme (ne mlevene)
- **300 ml** čokoladnog mleka

Za čokoladni fil:

- **150 g** tamne čokolade
- **50 g** maslaca
- **100 g** šećera
- **50 ml** čokoladnog mleka
- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Za fil od kesten pirea:

- **200 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šećera
- **300 g** kesten pirea
- **125 g** maslaca ili margarina
- **4 žumanceta**

- **maloruma**

I još:

- **1 kesica**šlaga
- **50 g**cokolade
- **200 g**cokoladnih kuglica

Priprema

Prvo napraviti filove. Fil sa ukusom cokolade se pravi tako što se prvo šećer i maslac izmute, doda se rendana cokolada. Potom želatin rastopiti u mlako cokoladno mleko, pa se sjedini sve sa prethodno izmucenom masom. Slatku pavlaku izmiksati i dok je miksate, dodavati sjedinjenu smesu. Kada je sve lepo sjedinjeno, ostaviti na hladno.

Zatim praviti drugi fil, od kesten pirea...

...šećer, maslac ili margarin umutiti, dodati žumanca, namestiti penasu smesu. Tome dodavati po malo kesten pire i malo ruma, radi arome. Posebno izmiksati slatku pavlaku. Dodati je kašiku po kašiku u sjedinjenu smesu i mešati. Gotovu smesu ostaviti sa strane.

Uzeti dublju posutu ili kalup kojeg želite oblika. Obložiti kesom, pa na dno reati cele plazme, prethodno umocene u smlaceno cokoladno mleko, a sa strane bebi piškote, koje ne treba umakati. Potom naneti cokoladni fil. Pa opet red plazme, umocene u cokoladno mleko, pa zatim fil od kesten pirea. Odozgo stavljati bebi piškote. Ostaviti da odstoji na hladnom 12 sati.

Pažljivo izvaditi iz kalupa ili posude. Odozgo staviti malo šlaga, narendati cokoladu za kuvanje i poreati cokoladne kuglice. Dekorirati po želji.

Savet