

?okoladni užitak



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **340 g** Menaž čokolade
- **400 g** kondenzovanog mleka (ili slatka pavlaka)
- **4-5 kašika** amaranta
- **170 g** bele čokolade
- **2 kašičice** ekstrakta od mente

Priprema

Dobro zagrejati tiganj, pa sipati 1 kašiku amaranta. Poklopiti i ostaviti da se iskoka pazeci da ne zagori. Na isti nacin iskokati i preostali amarant. U šerpi sa teškim dnom otopiti "Menaž" čokoladu sa jednom mericom kondenzovanog mleka (170 g). Skinuti sa vatre i umešati polovinu kokica od amaranta. Polovinu smese ravnomerno uliti u pleh obložen pek-papirom i staviti u frižider na 10 minuta ili dok se ne stegne. U mešavremenu na blagoj vatri skuvati glazuru od bele čokolade sa preostalim mlekom sve dok se smesa ne otopi i ne postane glatka. Umešati ekstrakt mente i premazati preko prvog sloja u plehu i staviti u frižider da se stegne. Preostali deo "Menaž" čokoladne smese po potrebi zagrejati i premazati preko sloja sa mentom. Ostaviti u frižideru 2 sata da se ohladi i stegne. Izvaditi iz pleha i iseci na kockice.

Savet