

oko mus sa malinama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** slatke pavlake
- **150 g** Menaž čokolade
- **3** jajeta
- **2 kašike** šećera u prahu

I još:

- **100 g** slatke pavlake
- **150 g** malina

Priprema

Zagrejte pavlaku u šerpici. Dodajte iseckanu čokoladu, obe vrste. Ostavite da se čokolada istopi. Koristite što svežija jaja. Razdvojte žumanca od belanaca. Belanca stavite u veliku činiju, dodajte 2 kašike šećera i mikserom dobro umutite. Dodajte žumanca u pavlaku i čokoladu i mešajte.

Dodajte čokoladnu smesu iz 2-3 puta u belanca, sve vreme mešajte kutlacom. Umutite slatku pavlaku. Uzmite čaše po želji i razlivajte u slojeve čokoladu, pavlaku i maline. Dekorishite odozgo sve sa par komada maline, rendanom čokoladom i listicem domace nane.

Savet