

?okoladne Menaž kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 7 kašikakokosa
- 3 kašikeulja
- 3 kašikevode

Za kremu:

- 200 g Menaž cokolade
- 500 mlmleka
- 5 žumanaca
- 7 kašikagustina
- 500 mlumucene slatke pavlake

Za dekoraciju:

- 150 g krem šlaga od vanile
- 150 mlkisele vode
- 1 kašikakokosa

Priprema

Belanjke i šećer dobro izmiksati pa dodati redom sve ostale sastojke. Lagano peci na 170°C oko 25 minuta. Krema: Mleko, šećer i izlomljenu čokoladu staviti da prokuva. Za to vreme izmiksati žumanjke, dodati im gustin i malo mleka, pa sve skupa skuvati u mleku. Ostaviti da se masa ohladi. Kad se dobro ohladilo dodati umućenu slatku pavlaku. Šlag umutiti sa kiselom vodom. Na koru naneti kremu i ukasiti sa šlag kremom od vanilije i posuti sa kokosom.

Savet