

Topla cokolada u rasparanim šoljicama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** dlmleka
- **4** kašikešecera
- **15** gpudinga cokolada
- **1** štapićcimeta
- **50 g**Menaž cokolade

Ostalo:

- **50** gšlaga
- **20 g**Menaž cokolade
- **30** gmalina
- **50 g**Menaž cokolade

Priprema

Prvo skuvamo cokoladu, razmutimo prah puding u malo mleka sa šecerom, ostatak mleka stavilo sa štapićem cimeta da zavri.

Kuvamo kratko oko dva minuta dok ne dobijemo srednju gustinu, ne sme biti ni gusto ni jako retko, nešto slicno gustini kad pecemo palacinke otprilike. Sklonimo šerpicu sa vatre i umesamo 50 g rendane Menaž cokolade. Sipamo cokoladu u manje šoljice.

Odlicno za nenajavljene goste, malu decu, caskanje sa prijateljicom, kada se suprugu jede nesto slatko, a vas

mrzi da pravite kolace.

Kada ih sipate u šoljice sacekajte 2-3 minuta da se malo uhvati korica, zatim umutite kesicu šlaga, napunite dresir vrecicu i isarajte cokoladu odozgo.

Odozgo pospite rendanom Menaž cokoladom, i cokoladnim vocem, coko mrvicama, šta god vam padne na pamet.

Za cokoladno voce dovoljno je samo otopiti kratko cokoladu i svaku malnicu provuci kroz cokoladu, ostavite par minuta u frižideru da se cokolada stegne. Presecite loptice na polovine i dekorišite vašu toplu cokoladu, ako ne volite voce zabodite koji roler ili keks... Uživajte.

Savet

Zove se topla šokolada i trebala bi se jesti topla, međutim često sam ostavljala da se dobro ohladi na par sati pa sam uzivala u ovoj preslatkoj i brznoj poslastici.