

Menaž - balon korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korpice:

- **200 g**Menaž cokolada
- **nekoliko** kapiulje
- **10 komada**balona

Za fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**jagoda
- **2 kašike**šecera u prahu
- **50 g**Menaž cokolada

Priprema

Na pari otopiti 200 g Menaž cokolade sa par kapi ulja.

Naduvati balone tako da ostanu mali, oprati ih i dno svakog balona, prethodno osušenog, pojedinačno utopiti u otopljenu cokoladu. Nareati ih na poslužavniku preko papira za pecenje da bi se lakše odvojili kad se cokolada ohladi. Ostaviti ih u frižideru dok se cokolada ne stegne, a zatim postupak ponoviti još dva puta. Kad se cokolada sasvim stegla, lagano probušiti balone da izađe vazduh i polako izvuci balone tako da ostane cokoladna korpica.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu, po želji (može i bez šećera), iseckati jagode i puniti korpice, najpre pavlakom, a onda dodati jagode. Dekorirati narendanom ili otopljenom Menaž cokoladom.

Savet

Pre utapanja balona u otopljenu okoladu, okoladu treba malo prohladiti. Sloj okolade treba biti deblji da bi se kasnije baloni lakše vadili i da korpice ne bi pucale. Obavezno ih reati na papiru za peenje.