okoladna kutija



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gMenaž cokolade**
- **1** makaze
- **1**pek papir
- **1** cokoladni transfer po želji
- **100 gMenaž cokolade**
- **30 g**jagoda ili pralina
- **1**toplomer

Priprema

Makaze i lenjir operite i obrišite, pa na pek papiru isctrajte mere u kojima želite da kutija bude. (moja je bila 13x6, 6x3 i 13x3). Nacrtajte sve duplo osim najvece stranice nju nacrtajte samo u 1 primerku pa isecite pažljivo pravgaonike koje ste iscrtali. I stavite ih na jedan veliki list pek papira. U šerpi na pari istopite 250 g cokolade i zagrevajte dok ne dostigne tempetaturu od 46 stepeni celzijusa pa je skonite sa vatre i stavite u 30 g izrendane cokolade polako mešajte pa dodajte još 20 gr, mešajte dok se temperatura ne spusti do 30 stepeni. okoladu potom nanesite na isecene listove za stranice kutije. Listove pek papira na kojime ste naneli cokoladu prebacite na drugi cist pek papir i ostavite da se stegne u frižideru. Napomena: Ako ste se odlucili da stavite transfer isecite parce transfera koje je manje za nekih 5-8 mm od najvece stranice kutije postavite ga na 1 stranicu koji ste isekli od pek papira i kad se cokolada malo prohladi na nekih 28 stepeni stavite je preko transfera. Ako niste za transfer onda stavljajte cokoladu odmah. Kad se cokolada stegla na pek papir stavite sloj 100 g istopljene cokolade pa polako uzimajte stranice koje ste napravili malo ih umocite u cokoladu i lepite ih pažljivo. Kad se cokolada malo stegne pažljivo veoma oštrim nožem isecite višak cokolade oko dobijene kutije. Pažljivo skinite pek papit sa najvece stranice (ako ste stavili transfer skinite i njega) i upotrebite ga kao poklopac. Kutiju možete puniti pralinama ili jagodama. Prijatno i uzivajte :D

Savet

Kutiju držite u frižideru i gledajte da je što manje uzimate u ruke jer se od temperature tela topi.