

## *Menaž magija*



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g Menaž cokolade**
- **130 g putera**
- **200 g svežih malina**
- **200 g šecera**
- **250 g kesten pirea**
- **2 kašike šecera u prahu**
- **2 kašike svežih ribizli**
- **2 kašike svežih malina**

## **Priprema**

Menaž cokoladu otopite sa 80 g maslaca na pari.

Pripremite silikonski kalup za mafine u obliku cvetica. Premažite dva cvetica jednim slojem cokolade i ostavite u frižider da se stegne, ponovite postupak još dva puta.

Stavite maline sa šecerom i kuvajte da dobijete gustinu džema. Sklonite sa vatre i umešajte 150 g kesten pirea. Umutite da masa bude penasta. Ostavite u frižider da se ohladi.

100 g kesten pirea sjedinite sa 50 g maslaca i dve kašike šecera u prahu. Umutite viljuškom kako biste dobili

penasti krem.

U kalupe sa cokoladom prvo sipajte po 1 kašiku svežih ribizli...

...odozgo dodajte maline.

Preko voca rasporedite krem od kesten pirea. Protresite kalupe da se krem slegne preko voca.

Preko krema sipajte fil od malina i kesten pirea.

Odozgo prelijte ostatak otopljene Menaž cokolade. Ostavite u frižider na neko vreme da se cvetici ohlade.

Servirajte ohlaženo uz dodatak svežih ribizli i malina, po želji.

Prava magija ukusa cokolade i voca, probajte.

**Savet**