*Vulkan *Menaž**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gMenaž cokolade**
- **250 g**putera
- **5**jaja
- **130 g**šecera
- **170 g**brašna

Priprema

Umutiti jaja i šecer pa dodati brašno i još kratko mutiti pa dodati prethodno na niskoj temperaturi otopljenu cokoladu Menaž i puter.

Smesu raspodeliti u silikonske kalupe do vrha.

Peci 7 minuta na 220 stepeni, odnosno do momenta kada se uhvati tanka korica, a potom izvaditi iz rerne. Potrebno je da vulkan Menaž ima u sredini lavu što znaci da u sredini ostane tecan.

Služiti sa 1-2 kugle sladoleda od vanile!!!

Savet

Smesu držati u frižideru i pei neposredno pred služenje onoliko Menaž vulkana koliko vam je trenutno potrebno, jer je poenta u tome da se pri preseku vulkana vidi lava. Smesu iskoristiti u roku od 24 asa!!!