

Mala čokoladna menažerija



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **100 g**Menaž čokolade
- **75 g**maslaca
- **14 kašika** brašna
- **1/2 paketic**praška za pecivo
- **50 g**mlevenih oraha
- **1**jaje
- **malo** džema
- **nekoliko zrna**ribizli
- **za posipanje**šecer u prahu
- **nekoliko jezgra**oraha

Priprema

Maslac stavite u šerpici na vatru, dodajte izlomljenu čokoladu i otopite. U otopljenu čokoladu sa maslacem dodajte mlevene orahe i promešajte. Ostavite da se malo prohladi, zatim dodajte jaje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i zamesite testo. Razvijte testo oklagijom na debljine pola centimetra. Madlama za kolace vadite oblike. Pošto je u pitanju Menažerija poželjno je u ovom slučaju oblike raznih životinja. Pecite na temperaturi od 180 stepeni 15-tak minuta. Ja sam napravila i životinjice i cvetne oblike. Na cvetne sam dodala po malo gustog džema i jezgro oraha. Životinjicama na mestu oka stavite zrno ribizle ili neku ukrasnu perlu. Pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet