

## \*Malino Menaž\*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Piškota:

- **2** jajeta
- **6** kašika šecera
- **4** kašike vrele vode
- **3** kašike ulja
- **2** kašike žutog kokosovog brašna (može i belo)
- **1/2** kesice praška za pecivo

#### okoladni krem:

- **200** ml slatke pavlake
- **200** g Menaž cokolade
- **1/2** kesice želatina

#### Beli krem:

- **200** ml slatke pavlake
- **1/2** kesice želatina

## I još:

- **150-200 g** malina
- **80 g** Menaž cokolade
- **1 dl** zaslaenog mleka

## Priprema

Prvo spremiti cokoladni krem, ugrejati pavlaku pa prelitи cokoladu i mešati dok masa ne postane glatka. Ohladiti do sobne temperature, pa staviti u frižider.

Za piškotu umutiti belanca u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati vrelu vodu, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati kokosovo brašno, pa spatulom umesati sneg od belanaca. Ujednaciti smesu, sipati u tepsiju i peci da porumeni.

okoladni fil umutiti pa dodati otopljen želatin, ujednaciti i sipati preko kore.

Poredjati maline i nasarati odozgo otopljenom cokoladom.

Za beli krem umutiti slatkу pavlaku, dodati otopljeni želatin. Premazati preko cokoladnog krema, poreati maline, našarati otopljenom cokoladom, rashladiti i seci na parcad.

## Savet