

****Malino Menaž****



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Piškota:

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

Čokoladni krem:

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

Beli krem:

- 200 ml slatke pavlake
- 1/2 kesice želatina

I još:

- 150-200 g malina
- 80 g Menaž čokolade
- 1 dl zaslaženog mleka

Priprema

Prvo spremite čokoladni krem, ugrijati pavlaku pa prelijte čokoladu 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 šećerom, pa dodati vrelu vodu, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati kokosovo brašno, pa spatulom umesati sneg od belanaca. Ujedinaciti smesu, sipati u tepsiju i peći da porumeni.

Čokoladni fil umutiti pa dodati otopljen želatin, ujedinaciti i sipati preko kore.

Poredjati maline i nasarati odozgo otopljenom čokoladom.

Za beli krem umutiti slatku pavlaku, dodati otopljeni želatin. Premazati preko čokoladnog krema, porežati maline, našarati otopljenom čokoladom, rashladiti i seci na parcad.

Savet