

Bounty minjoni



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** biljne slatke pavlake
- **250 g** maslaca
- **300 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250 g** kokosa
- **300 g** crne čokolade
- **9 kašika** ulja
- **100 g** bele čokolade

Priprema

Na tihoj vatri otopiti slatku pavlaku, šećer, vanil šećer i maslac. Im provri skloniti sa ringle i dodati kokos. Dobro promešati da se smesa izjednači. Pripremite pleh dim. 31x20 cm ili neki sličnih dimenzija da bi vam minjoni kasnije bili odgovarajuće veličine kada ih isecete na kockice i potopite u dva sloja glazure. Stavite na dno pleha pek papir i izlijte smesu. Zatim nožem isecite na kockice, ali ne do kraja, ovo radite da bi ih kasnije lakše isekli.

Stavite u zamrzivac na par sati da se dobro rashladi i stegne. Zatim izvadite iz zamrzivaca i isecite na kockice. Pre svakog reza kvasite nož i prste, pa oblikujte kockice ukoliko negde štrci kokos ili je potrebno malo urediti kockicu. Kockice poreajte na poslužavnik ili u pleh i stavite ponovo u zamrzivac, najbolje preko noći. Ujutru će biti idealne za umakanje u glazuru, neće se rasturati, a i čokolada će se brže stegnuti na njima.

Za glazuru otopite čokoladu i ulje na pari, na svakih 100 g čokolade sipajte po 3 kašike ulja. Svaku kockicu umacite u čokoladu i reajte na celofan ili pek papir. Kad se prvi sloj glazure bude stegao, ponovite postupak i

još jednom ih provucite kroz glazuru.

Ostavite da se stegnu pa ih ukasite belom ili crnom cokoladom koju cete u tankom mlazu posipati preko minjona.

Savet

Prijatno!