

oko-jagoda minjoni



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Roze kora:

- 3 jajeta
- 20 g pudinga od jagode
- 100 ml mleka
- 3 kašikemlevenih oraha
- 5 kašikabrašna
- 4 kašikešecera

Crna kora:

- 2 kašike kakaoa
- 3 jajeta
- 3 kašikemlevenih oraha
- 6 kašikabrašna
- 100 g Menaž cokolade
- 100 ml mleka
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašikešecera

Fil I:

- 20 g pudinga od jagode
- 200 ml mleka
- 3 kašikešecera
- 1 pavlaka za šlag

Fil II:

- **8 kašikamlevenih oraha**
- **30 gmeda**

I još:

- **200 gMenaž cokolade**
- **malomlevenih oraha**
- **5 kašikamleka**

Priprema

Umutimo jaja sa šecerom. Dodamo brašno, puding, mleko. Dobro umutimo.

Sipamo u podmazan pleh i pecemo dok se ne odvoji od ivica. Za crnu koru ponovimo postupak samo što umesto pudinga stavimo kakaao i dodamo otopljenu menaž cokoladu.

Kore presecemo uzduž na pola. Ja sam sekla svaku na cetvrtine da lakše secem. Skuvamo puding u 200 ml mleka sa šecerom. Ohlaen puding umutimo malo mikserom i dodamo pavlaku i mutimo dok ne bude gusta smesa.

Stavimo prvo roze koru i premažemo je medom. Pola kolicine.

Preko stavimo orahe.

Preko ide crna kora pa jagoda fil. Pa ponovimo postupak sa medom i orasima pa crna kora. Stavimo da se malo stegne.

Isecemo kockice željene velicine.

Otopimo na pari menaž cokoladu sa malo mleka. Umacemo svaki minjon pa po ivicama uvaljamo u mlevene orahe. Na vrh špricom stavljamo preostali jagoda fil.

Savet