

## *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 kašike mlevenih oraha
- 5 kašika brašna
- 4 kašike šećera

#### **Crna kora:**

- 2 kašike kakaoa
- 3 jajeta
- 3 kašike mlevenih oraha
- 6 kašika brašna
- 100 g Menaž čokolade
- 100 ml mleka
- 1 kesica vanilin šećera
- 3 kašike šećera

#### **Fil I:**

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

## **Fil II:**

- **8 kašik** mlevenih oraha
- **30 g** meda

## **I još:**

- **200 g** Menaž čokolade
- **malom** mlevenih oraha
- **5 kašik** mleka

## **Priprema**

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

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

Kore presećemo uzduž na pola. Ja sam sekla svaku na četvrtine da lakše secem. Skuvamo puding u 200 ml mleka sa šećerom. 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 čokoladu sa malo mleka. Umacemo svaki minjon pa po ivicama uvaljamo u mlevene orahe. Na vrh špicom stavljamo preostali jagoda fil.

## **Savet**