

oko mentol štanglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **340 g Menaž cokolade**
- **400 g** slatke pavlake
- **4-5 kašika** amaranta
- **170 g** bele cokolade
- **nekoliko kapi** arome mentola

Priprema

Zagrejte tiganj pa sipajte 1 kašiku amaranta. Poklopite i ostavite da se iskoka pazeci da ne zagori.

Na isti nacin iskokajte i preostali amarant.

Na tihoj vatri otopite menaž cokoladu sa 280 g slatke pavlake. Skinite sa vatre i umešajte kokice amaranta.

Polovinu smese sipajte u okrugli pleh obložen pek-papirom precnika 24 cm, pa je stavite u zamrzivac na pet minuta.

Za to vreme zagrejte preostalu slatku pavlaku, ne sme da prokuva, dodajte belu cokoladu i mešajte dok se ne otopi. Dodajte aromu mente i promešajte. Premažite preko prvog sloja i vratite u zamrzivac.

Preostali deo cokolade sa amarantom po potrebi zagrejte pa ga premažite preko sloja sa mentom.

Stavite u frižider na sat vremena da se ohladi i stegne.

Izvadite iz pleha, isecite na štanglice i poslužite.

Savet