

okoladne mus šoljice



težina: **tesko**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastoјci

Šolje i tacne:

- **200 g**Menaž cokolade
- **1 šakaseckanog, pecenog, badema**
- **1 parcepek papira**

okoladni mus:

- **2 jajeta**
- **50 g**Menaž cokolade
- **60 g- **50 g****

I još:

- **200 ml** slatke mlecne pavlake
- **50 g** šecera

Priprema

Za jednu šoljicu i tacnu potrebno je 100 g Menaž cokolade. Jako je bitno cokoladu dobro pripremiti za rad, odnosno temperirati. Grejanjem cokolade kristali kakao putera postaju nestabilni, kako bi bila dobra za rad potrebno je grejati je i hladiti kako bi kristali postali stabilni, a cokolada sjajna, manje krta i postojana ja sobnoj temperaturi. Ja sam koristila termometar za hranu jer se tako postiže najtacnija temperatura. Mada se može topiti i bez njega. Bitno je da cokolada nikako ne doe u dodir sa vodom. U šerpici ugrejati vodu skoro do kljucanja, nikako da jako vri i dodiruje posudu sa cokoladom koja se u njoj topi. U cinijicu sipati dve trecine izlomljene cokolade, lagano mešati dok se ne ugreje do 50 stepeni. Skloniti sa vatre, zatim umešati ostatak, kako bi se temperatura spustila na 31 stepen što je idealno. Ukoliko nemate termometar, postupite isto samo pazite da se ne prekuva i ne zgrudva, vec kad je prve 2/3 lepo istopljeno i glatko, sklonite sa ringle i umešajte ostatak.

Duboke tanjire unutrašnjeg precnika oko 10 cm obožite providnom folijom, možete izlivati i sa suprotne donje strane tanjira ako vam je lakše. Radite odmah sa dva tanjira kako bi išlo brže. Namažite kašikom sloj od par milimetara, tako da se cokolada ne providi. Odložite u frižider da se hlađi.

Na pek papiru iscrtajte olovkom oblik drški i ukrasa. U plasticni fišek sipajte 2 kašike cokolade secnite vrh i po šablonu iscrtajte cokoladom oblike. Stavite u frižider da se hlađi. Ako vam se cokolada ohladi malo je samo dogrejte na pari.

Isecite 2 parceta pek papira 7x17 cm i 2 velicine 10x20 cm. Veci pravougaonik oblepite oko nekog valjkastog predmeta ja sam koristila mali termos obima 17 cm.

Manji namažite cokoladom u malo debljem sloju i obmotajte oko valjka. Pažljivo stavite da se hlađi. Kad se ohladi polako svuci sa valjka, izvuci unutrašnji papir i skinuti spoljašnji. Ponovite postupak i za drugu šoljicu.

Tanjirice polako odvojite od folije, stavite na ravnu površinu. Ako želite da ga ukrasite po ivicama kao i gornje ivice šolja umocite u mus pa u seckane bademe (ili lešnika ili oraha). A tacnice možete posuti mlevenim keksom. Malo umlaciti ringlu staviti preko nje pek papir i samo prisloniti blago dno šolje i zatim nalepiti na cokoladnu tacnu, isto uraditi i sa drškama.

Dok se cokoladni delovi izmeu navedenih koraka hlađe, možete paralelno pripremati mus. Odvojiti žumanca od belanaca. U žumanca dodati šefer i penasto umutiti mikserom dok se šefer ne istopi, dodati 50 g cokolade. Ugrejati u šerpici vodu i kuvati krem na pari dok se cokolada ne istopi i krem zgasne. Dobro ohladiti, zatim dodati naseckan puter i opet penasto umutiti. U drugoj posudi umutiti belanca, sa prstohvatom soli, kako bi bila cvršća i kašikom ih jako lagano sjedinite sa filom od žumanaca. Pokriti i staviti u frižider.

Umutiti slatku pavlaku sa 50 g šecera, pazite da se ne premuti i ne postane puter. Pavlaka mora biti dobro rashlaena kako bi se lepo umutila!

Musom napuniti šoljice do pola, slatku pavlaku sipati u špric i puniti do vrha, ukrasiti sa malo musa, ako ostane i sekanim bademima (ili lešnicima ili orasima).

Savet

Ako se odluite za ovaj jako ukusan slatkiš naoružajte se strpljenjem jer je prilino pipavo, ali ako radite polako uspeete. Zato sam navela vreme pripreme od 2 sata, jer sam mogu rei poprilini poetnik. Ko je veštiji i esto radi sa okoladom sigurno mu treba manje vremena :) I ostaje vam samo da uživate u ovoj Menaž šoljici "kefe" ;) Prijatno!