

okoladni ravioli u kremu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za raviole:

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- prstohvat soli
- 1 kašika šecera
- 2 kašike ulja
- 1 kašika kakaoa
- 3 štanglerendane **Menaž** čokolade

Za nadev:

- 2 žumanceta
- 5 kašika šecera
- 50 g putera
- 200 g **Menaž** čokolade
- 70 g mlevene plazme

Za krem:

- 4 žumanceta
- 1/2 l mleka
- 3 kašike brašna
- 1 kašika gustina
- 6 kašika šecera

Priprema

Priprema testa za ravioli: Jaja penasto umutiti sa šećerom prstohvatom soli i uljem. Dodati rendanu čokoladu i kakao pa postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti ga da odstoji 20 minuta.

Nadev: Žumanca i šećer penasto umutiti pa fil skuvati na pari. U vruć fil staviti puter da se otopi. U ohlaćen fil dodati otopljenu čokoladu i mlevenu plazmu. Lepo sjediniti sastojke i od smese praviti sitne kuglice za punjenje raviola. Krem: Žumanca, šećer, brašno i gustin penasto umutiti. Mleko staviti na ringlu i pre nego što provri sipati smesu sa žumancima i mešati dok se ne zgusne.

Postupak pravljenja raviola: Testo razvucite u pravougaonik i do polovine testa mestimično poreajte kuglice (u zavisnosti kakvu imate modlu za raviole)...

...preklopite drugom polovinom testa...

...i modlom vadite raviole.

U šerpu sa ključalom vodom ubacite raviole i kuvajte ih dok ne isplivaju. Skuvane raviole servirajte sa kremom, po želji dekorišite sa otopljenom čokoladom i umućenim šlagom. Služite toplo!

Uživajte u carobnom ukusu ove čokoladne poslastice!

Savet