okoladna korpica



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gMenaž cokolade**
- **70 ml**slatke pavlake
- lešnik

Priprema

Na pari otopiti 100 g menaž cokolade, spremiti silikonsku koripicu, pramazati u jednom sloju silikonsku korpicu cokoladom, staviti u zamrzivac na 2-3 minuta. Ponoviti postupak mazanja korpice cokoladom 3 putak kako bi se dobila cvrsta cokoladna korpica. Staviti u šerpu 100 g menaž cokolade i 20 ml slatke pavlake, otopiti na šporetu. Kada se prohladi dodati u 50 ml umucene slatke pavlake. Dodati lešnik, smesu staviti u dresir kesu, napiniti cokoladnu korpicu, posuti lešnikom, dekorisati istopljenom menaž cokoladom.

Savet