

# Ljubicolada



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** maslaca
- **50 g** šećera u prahu
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1** ceđeni limun
- **1** prstohvatsoli

### Fil od čokolade:

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **150 g** šećera
- **150 g** Menaž čokolade
- **50 g** maslaca
- **5 g** želatina
- **1** prstohvatsoli

### Fil od borovnice:

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **150 g** šećera
- **250 g** borovnice
- **100 g** bele čokolade

- **50 g** maslaca
- **1 kesica** vanilin šecera

### **Fil od slatke pavlake:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** Menadž čokolade
- **100 g** prah šecera

## **Priprema**

Pomešati keks, prah šecer, vanilin šecer, sok od jednog limuna, malo soli i otopljen maslac. Smesu rasporediti u silikonske modlice ili u kalup sa stranicama koje se mogu skinuti.

Razmutiti pudinga od čokolade u 2 dl mleka, ostatak mleka izmešati sa šecerom i kuvati dok ne provri mleko. Postepeno dodavati razmuceni puding i kuvati dok se smesa ne zgusne. Skloniti puding sa šporeta i lagano muteci dodati maslac, čokoladu i malo soli. Želatin preliti sa 5 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri, pa ga dodati u topao puding i razmutiti. Kad se puding prohladi staviti ga preko kore od keksa.

Skuvati puding kao kod prvog fila, u topao puding dodati maslac i belu čokoladu. Izblendati borovnice, dodati im vanilin šecer. U prohladen puding dodati borovnice i staviti preko prvog fila.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom, podeliti je na dva dela. U jedan deo dodati čokoladu otopljenu na pari, a u drugi izblendane borovnice.

## **Savet**

Na svako parće možete dodati grubo sečenu ili rendanu čokoladu. Prijatno!!!