

## *Menaž korpica sa jagodama u Menaž cokoladi*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** g cokolade
- **1** vecacinija
- **po želji** jagode

### **Priprema**

Sipati vodu u ciniju pa zamrznuti. Dok nam se voda zamrzava pripremimo cokoladu. Na pari ili u mikrotalasnoj otopiti cokoladu i neprestano je mešamo. Kada je cokolada istopljena prvo svaku opranu i osušenu jagodu potapamo u cokoladu i stavljamo na papir za pecenje pa u frižider da se cokolada stegne. Izvaditi ciniju sa vodom (sada vec ledom) iz zamrzivaca. Izvaditi led i staviti ga na tanjir. Istopljenu i prohladjenu cokoladu sipati u fišek (koji smo napravili od papira za pecenje) napunimo sa cokoladom i lagano crtamo po ledu korpicu po želji. Kada smo završili sa korpicom lagano je odvojimo od leda okrenemo i punimo po želji... ja sam ovog puta sa jagodama..... Uživajte...

### **Savet**

Stigle jagode pa evo i ja nešto slatko da napravim od jagoda. Nije teško veoma se lako priprema a svi su oduševljeni kako izgledom tako i ukusom.....