

# **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 tanjur. Istopljenu i prohlađenu cokoladu sipati u fišek (koji smo napravili od papira za pecenje) napunimo sa cokoladom i lagano crtamo po ledu korpici 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.....