

## *Semifreddo sa Menaž cokoladom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** žumanceta
- **6** kašika šećera
- **200 g** bele cokolade
- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** cokolade
- **150 g** plazma keksa
- **1** kašika ekstrakta vanile

### **Priprema**

Žumanca dobro umutiti sa šećerom, pa staviti na paru. U zagrejana jaja staviti izlomljenu belu cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi.

Umutiti slatku pavlaku, dodati ekstrakt vanile i smesu sa jajima i belom cokoladom, pa sjediniti (mikserom).

Plazmu izlomiti i ostaviti 4 kašike sa strane. Podelite fil na 2 dela u jedan deo staviti plazmu, a u drugi rendanu cokoladu .

Obložiti providnom folijom, pa prvo sipati drobljenu plazmu koju ste ostavili sa strane.

Zatim stavljati fil sa cokoladom.

A zatim i fil sa plazmom.

Pokriti providnom folijom I staviti u zamrzivac na 3-4 h.

### **Savet**

Kalup je pravougaoni - dubina je oko 8 cm dužina 30 cm, a širina 15 cm). Torta je fenomenalna.