okoladni duo



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**slatke pavlake
- **50 g**kakaoa
- **2**žumanceta
- **150 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu
- **300 g**cokolade

Priprema

Slatku pavlaku zagrejati do vrenja, pazeci da ne prokuva. Dodati kakao i promešati.

U vrelu smesu umešati žumanca, skinuti sa vatre i mešati dok se smesa ne ohladi.

Posebno umutiti maslac sa šecerom u prahu u glatku smesu. Dodati otopljenu cokoladu (otopiti je na pari), ohlaenu slatku pavlaku s kakaom i žumancima i sve dobro promešati.

3/4 smese sipati u silikonski kalup u obliku cveta i staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Kada se smesa stegne, odozgo staviti manji silikonski kalup i u njega uliti preostalu smesu. Po potrebi smesu kratko zagrejati.

Ponovo staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne. Ukrasiti po želji.

Uživajte.

Savet