

?okoladni užitak (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za braon smesu:

- **250 g** cokolade
- **250 g** putera
- **50 g** šecera u prahu
- **50 g** kakaoa

Bela smesa:

- **100 g** bele cokolade
- **100 g** maslaca
- **30 g** šecera u prahu

Priprema

Na pari otopiti crnu cokoladu. Maslac umutiti sa šecerom u prahu i kakaom.

Dodati otopljenu cokoladu i sve zajedno mutiti da se sastojci povežu.

Belu cokoladu otopiti na isti nacin. Umutiti maslac sa šecerom u prahu, a zatim ga sjediniti sa otopljenom cokoladom i sve umutiti u glatku smesu.

Silikonske ili plasticne kalupe puniti do 1/3 braon ili belom smesom od cokolade.

Staviti u zamrzivac na 10-20 minuta.

Nakon toga izvaditi i puniti ostatak kalupa naizmenicno braon ili belom cokoladnom smesom.

Punjene kalupe vratiti u zamrzivac da se stegnu. Kada se stegnu izvaditi iz kalupa, ukrasiti po želji i poslužiti.

Savet

Po želji u belu smesu dodati 2-3 kapi kola?arske boje.