

okoladne caše sa stracatela kremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** mleka

Za krem:

- **200 g** šlaga u prahu
- **1** čašahladnog mleka
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** cokolade
- **100 g** mlevenog keksa
- **2 kašice** vanilin ekstrakt

Priprema

Priprema čaša: iseckati cokoladu za kuvanje i trećinu ostaviti sa strane, a preostalu cokoladu otopiti na pari, dodati ulje i mleko. Kad se cokolada otopi skinuti sa pare i dodati preostalu cokoladu i mešati sve dok se i preostala cokolada otopi. Sipati cokoladu u čaše tako da u svaku bude 50 g otprilike. Okretati čašu da se cokolada ravnomerno podeli po čaši. Staviti u frižider 10 minuta.

Izvaditi čašu iz frižidera i polako iseci plasticnu čašu sa cokolade (vidi sliku).

Priprema krema: promešati šlag i hladno mleka penasto ulupati sa mikserom. Dodati šećer, vanilin ekstrakt i lupati sve dok masa ne postane cvrsta. Šlag podeliti na 2 dela u jedan deo dodati 100 gr sitno iseckane čokolade, a u drugi deo mleveni keks. Napuniti čokoladne čaše prvo krem sa keksom i odozgo stracatela krem... Dekorirati po želji, a može ova 2 krema i u obične staklene čaše.

Savet