

okoladna fantazija (8)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **200 g** bele cokolade
- **200 g** cokolade sa seckanim lešnicima
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Umešati i sjediniti mlevenu plazmu, šecer u prahu i margarin, zatim podeliti u kalupe.

Na pari otopiti cokoladu sa lešnicima i tako otopljenu pomešati sa 1 dl neumucene slatke pavlake. Potrebno je da se dobije rei krem. Taj krem preliti preko kore od plazme i ostaviti u frižideru nekih 10ak minuta da se krem stegne.

Ponoviti postupak sa belom cokoladom. Otopiti je na pari i pomešati sa 2/3 dl neumucene slatke pavlake. Preliti preko stegnutog krema od lešnika i ostaviti takoe u frižideru.

Nakon toga otopiti 200gr cokolade za kuvanje, pomešati sa 3 dl neumucene slatke pavlake i preliti kao poslednji

sloj. Ostaviti u frižideru par sati i služiti kao dezert.

Ja sam pravila i kao tortu ovu poslasticu i bilo je fenomenalno. Samo izlijete sastojke u kalup :)

Savet