

okoladno savršenstvo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** mlevenog keksa
- **po potrebi** karamel preliv

Crni fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **150 g** cokolade

Beli fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** mlečne cokoalde

Priprema

Na dno dezertne caše stavito 1-2 kašike mlevenog keksa pa prelitи sa karamel prelivom. Crni fil: Slatku pavlaku zagrijati na laganoj vatri ali paziti da ne provri, sklonito sa vatre i dodati izlomljenu cokoladu za kuvanje pa mešati da se cokolada otopi i smesa sjedini. Ostaviti fil u frizideru na 2-3 sata da se stegne a zatim stegnut fil umutiti mikserom. Crni fil staviti preko keksa i karamel preliva. Beli fil: Slatku pavlaku umutiti pa joj dodati rendanu mlečnu cokoladu i izmešati varkacom. Beli fil nameti preko crnog fila. Po želji ukrasiti rendanom

cokoladom i karamel prelivom.

Savet