

Baunti cokoladice (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** maslaca
- **70 g** šecera
- **70 ml** mleka
- **100 g** kokosovog brašna

Glazura:

- **150 g** crne čokolade
- **30 ml** ulja

Dekoracija:

- **50 g** crne čokolade
- **2 kašičice** ulja

Priprema

Posudu velicine 19x19cm obložiti pek papirom, ali tako da papir bude izvan posude, da bi kasnije smesa mogla lako da se izvadi iz posude. U dublju šerpicu staviti iseckani maslac, šećer i mleko. Staviti šerpicu na šporet i na tihoj vatri mešati da se sve otopi i poveže. Skloniti šerpicu sa vatre i dodati kokosovo brašno (odjedanput staviti svu kolicinu). Špatulom ili varjačom dobro sjediniti sastojke, pa iz izručiti u pripremljenu posudu. Špatulom (ili kašikom) ravnomerno rasporediti smesu i poravnati površinu. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa je ostaviti u frižider na jedan sat.

Izvaditi posudu iz frižidera i smesu, pomocu pek papira prebaciti na sto (smesu ostaviti na papiru, samo je odlepiti od njega). Oštrim nožem prvo smesu uzdužno podeliti na pola, pa svaku polovinu iseci na štanglice širine 2,5 cm.

Glazura: okoladu (koristite crnu cokoladu sa 47-48% kakao mase) izlomite na kockice i staviti je u manju šerpicu. Šerpicu staviti na tihu temperaturu (meni su ringle obeležene, što se jacine temperature tice, od 0-9. Ja sam cokoladu otapala na 3) i mešati da se otopi. Otopljenu cokoladu skloniti sa šporeta, sipati ulje i mešati da se oba sastojka dobro sjedine. Pomocu viljuške uzeti štanglicu i preneti je u rastopljenu cokoladu. Preokrenuti je pomocu viljuške i vaditi na odgovarajucu posudu koja je prekrivena pek papirom. Tako uraditi sa svim štanglicama. Štanglice ostaviti na sobnoj temperaturi 15-ak minuta, pa ih prebaciti u frižider da se cokolada stegne.

Dekoracija: Na kesi od zamrzivaca samo malo odseci vrh na jednoj strani i staviti je u dublju šolju (da biste lako sipali otopljenu cokoladu). okoladu, izlomljenu na kockice, i ulje staviti u manju posudu i na tihoj temperaturi je otopiti. Otopljenu cokoladu sipati u pripremljenu kesu. okoladne štanglice izvaditi iz frižidera i išarati ih. Vratiti ponovo u frižider da se cokolada stegne.

Uživajte!

Savet