

# Švarcvald minjoni



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za kore:

- **150 g**šecera
- **2 dl**vode
- **2 kašike**ulja
- **1 puna kašika**džema (najbolje od kajsija)
- **4 kašika**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **2 kašike**posnog mlevenog keksa
- **1 kašica**sode bikarbone

### Za fil:

- **250 g**višanja ili kupina
- **1 dl**vode
- **5 kašika**šecera
- **100 ml**biljne slatke pavlake ili
- **100 g**posnog šlaga

### Za preliv:

- **200 g**cokolade
- **4 kašike**ulja
- **4 kašike** vode

## **Priprema**

Pomešati šećer i vodu, ostaviti da se otopi uz povremeno mešanje. Kad se otopi dodati ulje i džem. U posebnoj posudi pomešati brašno, kakao, sodu bikarbonu i keks pa to sve dodati u prethodnu smesu. Sve to dobro izjednaciti. Od ove smese ispeci dve korice u manji pleh (velicine otprilike kao papir formata A4) ili jednu vecu pa je podeliti na pola. Pecene korice ostaviti da se ohlade.

Voce kuvati sa šećerom i vodom desetak minuta pa skloniti sa vatre, procediti na eref i ohladiti. Umutiti slatku pavlaku ili šlag pa u to dodati oceeno voce.

Fil staviti izmeu dve korice i ostaviti da korice upiju fil i omeknu. Kad odstoji iseci na kocke, razdvojiti svaku kocku posebnu i svaku valjati u prethodno rastopljenu cokoladu sa uljem i vodom. Ukrasiti po želji.

## **Savet**