

# **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 kašikadžema (najbolje od kajsija)
- **4** kašikabrašna
- **1** kašikakakaoa
- **2** kašike posnog mlevenog keksa
- **1** kašica sode bikarbune

### **Za fil:**

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

### **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 erek i ohladiti. Umutiti slatku pavlaku ili šlag pa u to dodati oceeno voce.

Fil staviti između 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**