

ĀĀokoladna poslastica

Ovoj cokoladnoj poslastici jednostavno ne mozete odolati...

1 Isitnite no³/₄em Āokoladu za kuvanje, stavite je u posudu i istopite je na pari na tihoj vatri. Sklonite s vatre Āim se Āokolada otopi. Nemojte je pregrijavati.

2

3

4 Umutite belanca dok ne pobele i onda dodajte ĀjeĀer, malo po malo, meĀajuĀi i dalje. Kad je sav ĀjeĀer umuĀen, umeĀajte belanca u Āvrst sneg.

5

6

7 U otopljenu Āokoladu umeĀajte prvo ³/₄umanca, a zatim i 50g slatke pavlake.

8

Sastojci:

cokolade za kuvanje 250 g
secera 125 g
belanaca 6
zumanaca 6
slatke pavlake 1.5 dl
nes kafe 1 kasicica
kakaa 1 kasicica

9

10 Umah pa¼ljivo sipajte Åokoladnu me¼avinu u belanca. Nemojte me¼jati, ve¼ prevr¼ite masu dok smesa ne postane homogena.

11

12

13 Umah sipajte u plitke Åinije/posude.

14

15

16 Pre serviranja, rastopite ka¼iÄicu nes kafe u dve ka¼jike vode. Umutite teÄniji Ålag od preostale slatke pavlake. Dodajte rastopljenu kafu u Ålag i prelijte porcije poslastice. Pospite kakaom i ukasite po Åelji.

17

18

Napomena:

Ovako spremljenu Åokoladnu poslasticu mo¼ete spremiti unaprijed i Åuvati par dana u fri¼ideru.