

Cokoladna pena

:))

- 1** 100 gr cokolade otopite na pari pa je tanko razmazite po papiru za pecenje. Od ohladjene i razmazane cokolade kasnije izrezite plocu u velicini kalupa kojeg imate.
- 2** Preosalu cokoladu takodje otopite na pari. Dodajte joj jaje, zumnace i vodu pa pomocu zice za mucenje smesu tucite nad parom dok ne postane penasta. Zatim je odmaknite i nastavite mesati dok se ne ohladi.
- 3** Slatku pavlaku mikserom mutite dok ne dobijete zeljenu gustinu. Umuceni slag dodajte cokoladnoj smesi i zacinite rumom ili vinjakom. Dobijenom masom napunite kalup koji ste predhodno oblozili providnom folijom. Poravnajte povrstinu zatim prekrijte cokoladnom plocom i ostavite u frizideru par sati da se dobro stegne i ohladi.
- 4** Dobro ohladjeni cokoladni musse izvrnite iz kalupa, pospite kokosom i rezite na kriske.

Sastojci:

cokolade za kuvanje 280 gr
slatke pavlake 300 ml
jaje 1
zumnace 1
vode 1 kasika
ruma ili vinjaka 1 kasika
kokosa za posipanje 100 gr

Napomena:

Prijatno!!!