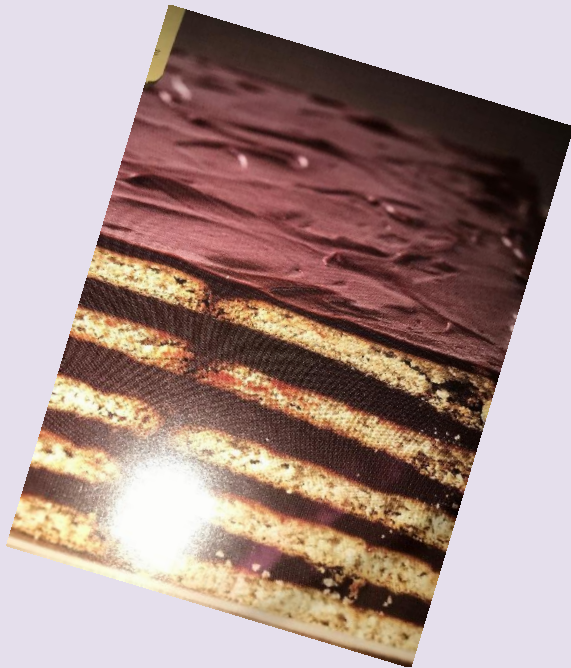


ČOKOLADNA TERINA



Sestavine:

- 300 g temne čokolade
- 150 g masla
- 40 g polnozrnatih piškotov

Priprava:

- Čokolado stresni v posodo nad parno kopeljo in postopoma dodajaj maslo.
- Mešaj, da se raztopi.
- Pekač prekrij s folijo, nato dno obloži s plastjo piškotov.
- Piškote prekrij s plastjo čokolade. Ponovi, da je pekač do vrha napolnjen.
- Končaj s plastko čokolade. Malo obliva prihrani za kasneje.
- Za 3 ure postavi v hladilnik. Čez tri ure znova segrej preostalo čokolado. Terino prevrni iz modela. S čokolado premaži ob straneh in na vrhu.
- Preden ponudiš, za eno uro postavi v hladilnik.