

## *Dalmatiner*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za bijelu koru:**

- 6 bjelanjaka
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 6 kašikabrašna
- 1/2 praška za pecivo

#### **Za tamnu koru:**

- 6 žumanjaka
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 2 kašikekakaoa
- 1/2 prašak za pecivo
- 6 kašikabrašna

#### **Preljev:**

- 250 ml mlijeka
- 5 kašikašecera

#### **Za kremu:**

- 1 l mlijeka

- 3 pudinga od cokolade
- 10 kašikašecera
- 200 gmargarina

### **Dekoracija:**

- 500 mlslatku pavlaku za šlag
- 75 gcokolade

### **Priprema**

Odvojiti bjelanjke od žumanaca i dodati im šećer munititi dok ne dobijemo cvrst snijeg, zatim dodati ostale sastojke. U posebnoj posudi umutiti žumanjke sa šećerom, dodati kakao, i preostale sastojke. Smjesu dobro izmješati. Pleh obložiti papirom za pečenje i naizmjenicno kašikom dodavati bijelu pa crnu smjesu. Peci na 200 C oko 25 minuta. Ostaviti biskvit da se dobro ohladi. Prokuhati mlijeko i šećer, te preliti vrućim prelivom preko hladnog biskvita. Skuhati puding u hladno dodati margarin. Biskvit premazati kremom, a zatim nanijeti preko vrhnje za šlag, ukasiti glazurom od cokolade.

### **Savet**