

udo od cokolade (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za biskvitnu koru:

- **4** jajeta
- **100** g šecera
- **250** g margarina
- **100** g cokolade
- **4** kašikebrašna
- **1** prašak za pecivo

Za krem:

- **500** ml slatke pavlake
- **200** g cokolade
- **1** kašika šecera

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca se šecerom, zatim postepeno dodati otopljeni margarin i cokoladu, kao i brašno pomešan sa praškom za pecivo. Posebno ulupati belanca u cvrst sneg i pažljivo umešati u prethodnu masu sa cokoladom. Masu izliti u namašcen i brašnom posut pleh i peci koru na 180 stepeni oko 20 minuta.

U šerpicu sipati slatkou pavlaku, izlomljenu cokoladu i šecer, te kuvati dok se cokolada ne otopi i dok masa ne provri.

Još dok je toplo, preliti krem preko tople kore koja je prethodno izbodena viljuškom na par mesta.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a potom odložiti u frižider da odstoji prkeo noci. Tek sutradan seci na kocke.

Savet