

## **okoladni sufle (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **6**jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**brašna

### **Priprema**

Rastopiti na tihoj vatri cokoladu i margarin. Mikserom penasto umutiti jaja i šecer, dodati rastopljenu cokoladu i margarin. Sipati brašno i lagano mešati varjacom dok se masa ne sjedini.

Modle za mafani ili kalup za projice namazati margarinom, posuti brašnom i sipati masu skoro do vrha. Staviti u zagrejanu rernu i peci oko 7 minuta na 200 stepeni. Kada se stvori hrskava korica, onda je pecen. Ostavite minut, dva da se prohladi, pa ga prevrnite na tacnu. Servirati topao kolac.

### **Savet**

Možete ga servirati sa kugлом sladoleda od vanile.