Pišinger (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **20 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **1 kašika**brašna
- **2 kesice**vanil šecera
- **1**oblanda
- **3 kašike**ulja

Priprema

Jaja, šecer, margarin, 100 g cokolade, i kašiku brašna stavite u šerpu i kuvajte na pari uz stalno mešanje. Kada se fil malo zgusne, toliko da ostaje trag od varjace kada mešate, skinuti šerpu sa vatre i dodajte vanilin šecer. Topao fil mažite na listove oblande, tako da zadnji list ostavite na glatkoj strani. Otopite 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i nanesite glazuru. Sutradan isecite na štanglice.

Savet