

udo od cokolade (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g margarina
- 100 g šecera
- 100 g cokolade
- 1 prašak za pecivo
- 4 kašike brašna

Za krem:

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

Priprema

Za biskvit na laganoj vatri istopiti cokoladu i margarin.

Penasto umutiti žumanca sa šecerom pa dodati istopljenu cokoladu i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Posebno umutiti belanca u cvrst sneg pa ih lagano umešati u prethodnu smesu.

Izliti u podmazan pleh i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Za krem na laganoj vatri zagrevati slatku pavlaku, cokoladu i šecer mešajući polako dok ne provri.

Peceni biskvit izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao preliteri ga toplim kremom.

Ostaviti da se ohladi, seci na kocke i služiti.

Savet