

okoladne lazanje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** glazanja
- **400 g** maskarponea
- **120 g** šecera
- **2** jajeta
- **2** vanilin šecera
- **250 g** cokolade za kuvanje
- **50 g** kakaoa
- **1** pomorandža
- **100 g** grubo seckanih oraha

Priprema

Za fil penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati vanilin, maskarpone, otopljenu cokoladu, narendanu koricu pomorandže, pa fino izmiksati. Kore za lazanje obariti u blago posoljenoj vodi, staviti u hladnu vodu na kratko i posusiti. U nauljenu vatrostalnu posudu reati red kora, pa fil, posuti seckanim orasima, pa ponovo red kora, red filia i oraha... Završiti filom, posuti kakaom i peci oko 20.tak minuta na 180 stepeni.

Savet

Izvinjavam se što poslednju fazu sa kakaom nisam uslikala, iskreno, zaboravila sam jer sam žurila na posao... Ali, nadam se da to neće umanjiti ugoaj... ukus je fenomenalan (nisam ni sacekala da se dovoljno ohladi, morala sam probati. Prijatno!