

udo od cokolade (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **100** gšecera
- **100** gcokolade za kuvanje
- **200** gmaslaca
- **4** kašikebrašna
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **500** mlslatke pavlake
- **200** gcokolade za kuvanje

Priprema

Žumanca i šecer pjenasto umutiti pa dodati otopljenu cokoladu, maslac, brašno i prašak za pecivo. Na kraju postepeno dodati umucena bjelanca. Masu sjediniti drvenom varjacom i izliti u pleh (23x33). Peci 20 minuta na 180 C.

Dok se kora pece napraviti fil. U šerpicu staviti slatku pavlaku i cokoladu i na tihoj vatri uz stalno miješanje pustiti da provre.

Topao fil preliti preko tople kore (prvo je izbockati viljuškom). Ohladiti prvo na sobnoj temperatuti pa onda u frižideru. Ohlaen kolac sjeci na kocke i stvarno uživati u savršenom ukusu. PRIJATNO!

Savet