

## *udo od cokolade (4)*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

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

#### **Fil:**

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje

### **Priprema**

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

Dok se kora peče 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 temperaturi pa onda u frižideru. Ohlaen kolac sjeci na kocke i stvarno uživati u savršenom ukusu. PRIJATNO!

## **Savet**