

okoladna fantazija



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4žumanceta
- 200 gšecera
- 2 dlkisele pavlake
- 1 puna kašikakakaa
- 10 ravnih kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- korica narandže
- 200 gsuvih šljiva
- 5belanaca

Za premazivanje testa:

- oko 1/2 tegledžema od šljiva

Fil:

- 1puding od cokolade
- 5 kašikašecera
- 1,5 kašikakakaa
- 2,8 dlmleka
- +
- 100 gputera
- 1žumance
- 5 kašikašecera

okoladna glazura:

- 200 g cokolade za kuvanje
- 6 kašikamleka
- 3 kašikešecera
- 25 g putera

Priprema

Žumanca i jaja izmiksati, u to dodati pavlaku, kakao, brašno, prašak za pecivo, koricu narandže i nastaviti sa mixanjem.

Kada ste prvi deo sa žumancima izmiksali, krenuti na miksanje belanaca, dobro umutiti i onda polagano dodavati u testo (pravo par kašika i suvo voće-iseckano, pa umesati lagano, a zatim ostatak belanaca. Kašikom mešati. Ne mora čak ni totalno da se ujednaci i sipati u obložen pleh pek papirom.

Peci oko pola sata na 180 C. Vruće premazati džemom.

Fil: Skuvati puding. Ohladjeno umešati u predhodno umućen puter sa žumancem i šećerom, time nafilovati koru (prethodno preseći koru na pola vertikalno po debljini, velicina kore ostaje ista).

Odozgo prelići cokoladom. Rastopiti cokoladu sa mlekom i šećerom, kad se skine sa vatre umesati 25 g putera. Polako sipati preko kolaca.

Nacin reanja: 1/2 kore - fil - 1/2 kore džem - cokolada.

Velicina pleha 40x23cm. P.S. još jednom da objasnim za koru, kora kad se ispece je deblja, zato se seca na pola da bi se dobile dve tanje, ako vam je to komplikovano, možete verovatno da pecete polovinu testa, pa posle drugu, ali smanjiti vreme pečenja.

Savet

Uzivajte!!!