

Stracatela kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **200** g maslaca
- **100** g cokolade za kuvanje
- **4** kašike brašna
- **1** kesica pršačka za pecivo
- **100** g šećera

Za fil:

- **500** ml slatke pavlake
- **200** g cokolade za kuvanje

Za preliv kore:

- **200** ml mlijeka
- **4** kašik edžema od kajsija

Priprema

Umetiti bjelanca sa šećerom i dodati jedno po jedno žumance uz stalno mucenje mikserom. Na tihoj vatri istopiti maslac i cokoladu i dodati umucenoj smjesi. Sve dobro sjediniti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Masu izliti u pleh i peci na 200 C, oko 30 minuta.

Dok se kora pece umutiti slaku pavlaku i dodati krupno rendanu cokoladu. Sve dobro sjediniti.

U šerpicu staviti mlijeko i džem i zagrijati do kljucanja. Kad je kora pecena izbockati je viljuškom i sipati preko topao preliv. Preko kore staviti pavlaku i cokoladu

Ostaviti u frižider do služenja. Prijatno!

Savet