udo od cokolade (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za kremu:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g Menaž cokolade**
- **1 kašika**šecera

Priprema

Priprema kore: Žumanca i šecer umutiti, dodati istopljeni margarin i cokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanjaka, (belanjke umešati polagano, ne mikserom). Peci (u tepsiji cca 20x35 cm) na 180°C oko 20 minuta. Priprema kreme: Slatku pavlaku, cokoladu i šecer zagrejavati na laganoj vatri (mešajuci polagano) dok ne provri. Peceni biskvit izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao preliti ga sa mlakom (ne vrelom ni hladnom) kremom. Krema je dosta retka, ali je ne treba dodatno miksati ili bilo što dodavati, jer ce se nakon nekoliko sati u hladnjaku stegnuti. Kolac ohladiti prvo na sobnoj temperturi, a onda staviti u hladnjak da se dobro ohladi i stegne krema. Seci na kocke.

Savet