okoladni minjoni (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30**jaja
- **15 kašika**šecera
- **3 kašike**kakao
- **1000 gMenaž cokolade**
- **300 g**šecera u prahu
- **2**margarina

Priprema

Kore (tri kore): Za svaku koru dobro umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera, zatim u to dodati 5 kašika brašna i 1 kašiku kakaa u prahu. Kore peci na 220 stepeni 10 minuta. Fil: Na pari skuvati 15 jaja dobro umucenih sa 300 g šecera u prahu i 500 g cokolade. Kada se fil ohladi u njega dodati dobro umucena dva margarina. Fil sjediniti i mazati kora-fil-kora-fil-kora. Radi lakšeg secenja kolac staviti u zamrzivac 60 minuta i potom ga iseci na kocke željene velicine. Svaku kocku umakati u prethodno istopljenu cokoladu sa uljem. Na 100 g cokolade ide 3 kašike ulja.

Savet