

okolada na kvadrat



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore 3x:

- **1**jaje
- **2** kašikekakaa
- **100** gcrne cokolade
- **100** gbrašna
- 1prašak za pecivo
- **2** kašikemleka
- **1** kašikaulja
- **1** kašikajogurta
- **50** gšecera
- **100** gmargarina

Fil:

- **2**jajeta
- **500** mlslatke pavlake
- **300** gcokolade
- 2belanceta
- **200** gprah šecera
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **100** gmargarina
- **400** mlmleka

Glazura:

- **200 g** crne cokolade
- **1 kocka** maslaca

Priprema

Kora: Umutiti penasto jaje sa margarinom. Dodati šefer i dobro izmutiti. Onda dodati mleko, jogurt i ulje i dobro mutiti. Dodati brasno, kakaao i prasak za pecivo. Umutiti. Na kraju dodati otopljenu cokoladu. Ispeci na pek papiru dok se ne stegne. Proveriti cackalicom.

Fil: zagrejati slatku pavlaku ali da se prokljuca. Dodati cokoladu i margarin i mešati dok ne otopi. Staviti mleko na ringlu sa umucenim jajima i kuvati. Kada provri umešati puding i kuvati dok ne zgusne. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Umutiti sneg od belanaca sa šeferom. Polako ga pomešati sa slatkom pavlako. Kada se puding ohladi sve polako pomešati.

Filovati: kora - fil - kora - fil-kora. Otopiti na pari cokoladu sa maslacem pa prelitи preko torte i staviti da se ohladi. Kada se glazura stegne ukrasiti šlagom po želji.

Savet

:-)