

## **okoladna pizza**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300** gbrašna
- **4** kašikekakaoa
- **4** kašikejogurta
- **70** mlvode
- **4** kašikešecera
- **1** kesicaInstant kvasca
- **2**žumanceta

#### **Za fil:**

- **100** geurokrema
- malomlevenog keksa
- **100** gcrne cokolade
- **100** gbele cokolade
- 2belanceta
- **50** gprah šecera

### **Priprema**

Razmutimo kvasac sa šecerom. Dodamo ostale sastojke, osim kakaoa. Podelimo testo na 2 dela. U jedan deo umesimo kakao. Ostavimo ih pola sata.

Podelimo oba testa na po par loptica i svaku razvucemo.

Uzmememo belo testo pa na njega stavimo crno i formiramo lopticu. Tako uradimo sa svima naizmenicno.

Razvucemo testo i podignemo malo ivice.

Namažemo pola krema i stavimo malo keksa.

Stavimo ostatak krema i izlomljenu belu cokoladu. Stavimo u zagrejanu rernu na 200 stepeni i pecemo 10-tak minuta.

Umutimo cvrsto belanca sa šecerom u prahu. Izvadimo pizzu i stavimo špricem belanca.

Vratimo u rernu da se zapeku.

Otopimo na pari crnu cokoladu sa malo ulja i išaramo preko belanaca.

Fenomenalna je.

Parce.

## Savet

:-)