

udo od cokolade (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 100 gšecera
- 200 g margarina
- 100 g **Menaž cokolade**
- 4 kašičice brašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

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

Priprema

Žumanca i šećer umutiti, dodati istopljeni margarin i cokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Peci oko 20 minuta na 180 C.

Slatku pavlaku, cokoladu i šećer zagrevati na laganoj vatri mešajući dok ne provri. Peceni patišpanj izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao preliti ga toplim filom. Fil je redak, ali će se stegnuti u frižideru

nakon nekoliko sati. Kolac ohladiti prvo na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider da se dobro ohladi. Služiti uz slatku pavlaku.

Savet