

okoladna salama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 2 **čaše (od jogurta)**šecera
- 2 **čaše**brašna
- 1/2 **čaše**kakao praha
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **čaš**aulja

Za fil:

- **600 ml**mleka
- 2 **kesice**pudinga od cokolade
- 125 **g**putera
- 50 **g****Menaž** cokolade
- 5 **kašika**šecera

Za preliv:

- **100 g Menaž cokolade**
- **4 kašike** ulja

Priprema

Izmutiti sastojke za koru pa staviti da se pece na umerenoj temperaturi oko 15 minuta. Kad je kora pecena ostaviti je da se ohladi. Fil: U 100 ml mleka razmutiti puding, a ostatak mleka sa šecerom staviti da se kuva. Kad provri ukuvati puding. Ostaviti sa strane da se ohladi. Izmutiti puter pa ga sjediniti sa ohlaenim pudingom. Ohlaenu koru izmrviti pa je pomešati sa filom.

Dodati 50 g istopljene Menaž cokolade. Rukama lepo sjediniti smesu. Formirati oblik salame.

Istopiti 100 g cokolade sa uljem pa premazati rolat. Kada se dobro stegne iseci ga na parcice.

Savet

mera je aša od jogurta.