

Koh od cokolade



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **4** kašike brašna
- **2** kašicice griza
- **1** kašicica praška za pecivo
- **500** mlmleka

Za fil:

- **7** kašikabrašna
- **3**jajeta
- **9** kašikašecera
- **5** dlmleka
- **50** gmaslaca ili margarina
- **50** gMenaž cokolade
- **2** kesicešлага

Priprema

Zagrejati rernu na 200C. Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, brašno, griz i prašak za pecivo. Sipati

masu u podmazan i brašnom posut pleh precnika 24cm. Peci 15-20 minuta. Vrucu koru preliti hladnim mlekom. Za fil, staviti 3 dl mleka da prokljuka. Umutiti brašno, jaja, šefer i ostatak mleka. Sipati ovu masu u ostatak mleka i kuvati da se zgusne. Skloniti sa vatre i dodati maslac i cokoladu. Promešati sve i preliti preko kore. Ostaviti da se ohladi i fil stegne. Premazati kolac sa 2 umucena šлага.

Savet