

okoladno cudo



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**jaja
- **6** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **100** g cokolade u prahu
- **100** g mlevenih oraha
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za preliv:

- **100** ml mleka
- **4** kašikeruma

okoladni fil:

- **200** ml slatke pavlake
- **200** g cokolade

I još:

- malo jestivih perli i praha

Priprema

Mikserom penasto umutiti cela jaja sa šecerom, pa kad pobele, dodati prethodno posebno pomešane suve sastojke. Ujednaciti smesu i izliti u podmazanu i pobrašnjenu tepsiju. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta, proveriti cackalicom. Ohlaeni kolac preliti mlekom i rumom. Ohladiti. Pavlaku zagrejati, ali ne sme da prokljuca, pa u njoj otopiti cokoladu. Kada masa postane homogena, preliti kolac i ostaviti da se ohladi do sobne temperature, pa ga potom staviti na par sati u frižider. Ukrasiti perlicama i jestivim prahom.

Savet