

okoladni meda (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za svetlo testo:

- 125 g margarina
- 125 g prah šecera
- 2 jajeta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 vanil šecer
- 250 g brašna
- 65 ml mleka
- 100 g čokolade

Za tamno testo:

- 15 g kakaoa
- 15 g prah šecera
- 2 kašike mleka

Glazura:

- 50 g čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti penasto margarin i dodati šećer, vanil šećer i jaja. U brašno dodati prašak za pecivo i pomalo dodavati u margarin.

Ulivati mleko postepeno i dobro mešati. Trećinu testa pomešati sa kakaom i šećerom, ulivajući mleko. Umešati seckanu čokoladu.

U kalup u obliku medveda koji je namašćen sipati naizmenično mase. Peci na 200C.

Istopiti čokoladu sa uljem. Kad se meda ohladi premazati ga glazurom od čokolade. Posuti šećerom u prahu.

Savet