

Menaž cokoladni poljupci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **150 g** margarina
- **3** jajeta
- **90 g** šećera
- **2 kesice** vanil šećera
- **1 kašika** ekstrakta od jagode
- **20 g** brašna

Priprema

Podeliti cokoladu na 150 g i zajedno sa margarinom otopiti na pari, u to dodati kašiku ekstrakta od jagode. Zatim, mikserom umutiti jaja sa šećerom i vanilinim šećerom, tako da se smesa poveća za tri puta. Umucenoj smesi dodati otopljenu cokoladu (preostalih 50 g) i sve sjediniti. Sjedinjenoj masi dodati brašno i umutiti glatku masu. Ako se masa stvrdne dodati malo ključale vode. Masu sipati u pleh i peci u rerni na 200 stepeni 10 do 15 minuta. Kad kora bude gotova, izvaditi iz rerne i ostaviti na strani 5 minuta da se ohladi. ašom vaditi tortice i premazati ih prethodno pripremljenim kremom od cokolade sa margarinom i ekstratom od jagode. Spojiti dve premazane kore i ukrasiti ih svežim jagodama i prelivom od cokolade.

Savet

Kola je jako ukusan i mirisan. Obavezno probajte ovaj soni kola koji se topi u ustima.