

okoladne kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** maslaca
- **4 kašike** šecera
- **2** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kašica** crna prsačka za pecivo
- **300 g** jagoda
- **100 g** cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Maslac otopite, dodajte šecer i sve pomešajte.

Kada se malo prohladi, dodajte jaja, brašno pomešanosa praškom za pecivo i kakao.

Izlijte smesu u napoljen pleh i pecite na 200 stepeni oko 15 minuta (proverite cackalicom da li je kora pecena). Pecenu koru izvadite iz rene i ostavite da se malo ohladi.

Jagode naseckajte i rasporedite po kori. Okoladu izlomite na komade i stavite na vatru, dodajte slatkou pavlaku i sve zajedno mešajte da se smesa ujednaci, ali ne sme da provri. Pripremljenu cokoladu prelijte preko jagoda.

Ostavite da se ohladi i stegne i poslužite.

Savet