udo od cokolade

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 100 g cokolade za kuvanje
- 4 kašicice brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje
- 1 kašicica šecera

Priprema

Žumanca i šecer umutiti, dodati istopljeni margarin i cokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Peci oko 20 min. na 180C.

Slatku pavlaku, cokoladu i šecer zagrevati na laganoj vatri mešajuci dok ne provri.

Peceni patišpanj izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao preliti ga toplim filom.

Fil je redak ali ce se stegnuti u frižideru nakon nekoliko sati.

Tortu ohladiti prvo na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider da se dobro ohladi.

Služiti uz slatku pavlaku.