Crna lepotica



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1**jaje
- **3**žumanca
- **100 g**šecera
- **1,5 dl**mleka
- **80 g**margarina ili maslaca
- **150 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 puna kašika**kakaoa
- **2-3 štangle**cokolade

Za šam:

- **3**belanca
- **5 kašika**šecera

Priprema

Mleko malo smlacite i u njemu dodajte margarin i cokoladu da se otope. Jaje i žumanca umutite sa šecerom i pomešajte sa pripremljenim mlekom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i kakaom. Sve sastojke sjedinite i promešajte. Izlijte u podmazan pleh i pecite na temperaturi od 200 stepeni 15-20 minuta. Možete proveriti cackalicom da li je kora pecena.

Belanca umutite u cvrst sneg. Premažite preko pecenog kolaca i vratite još malo u rernu da se belanca zapeku, 3-

4 minuta je dovoljno za belanca i da vatra ne bude prejaka.

Savet