

# **Sovine oci**



## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 8 kašika šecera
- 1 kašika kakaoa
- 1 prašak za pecivo

### **Za fil:**

- 200 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 120 g šecera
- 3 jajeta

### **Ostalo:**

- 700 ml slatke pavlake
- 4 banane

## **Priprema**

Mikserom umutiti 4 jajeta i 8 kašika šecera. Prašak za pecivo dodati u sud sa brašnom. Zatim u taj sud dodati i prethodno umucena jaja i šefer i mešati, dok se smesa ne sjedini.

U tepsiju obloženu pek-papirom sipati sjedinjenu smesu i peci u rerni 15 minuta na 200 stepeni.

Pripremiti krem. 3 jajeta i 120 g šecera kuvati na pari, a zatim dodati lomljenu cokoladu.

Premestiti smesu u veci sud da se ohladi.

Mikserom u posebnom sudu umutiti margarin i šecer, a zatim dodati i ohlaeni krem. Sjediniti smesu.

Ispucenu koru premazati filom, a na dva kraja reati oljuštene banane. Pomocu papira uviti rolat sa dve strane. Deo gde se dodiruju strane uvujenog roleta, premazati filom i pritiskati, da sa zalepe krajevi roleta.

U meuvremenu umutiti 700 ml slatke pavlake (može se koristiti i šlag krem) i premazati kolac, umucenom slatkom pavlakom. A zatim na kolac narendati cokoladu.