oko bomba

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g + 1 supena kašika šecera
- 200 g margarina
- 300 g cokolade za kuvanje
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 0,5 l slatke pavlake (za kuvanje)

Priprema

Žumanca i šecer umutiti i dodati otopljeni margarin sa cokoladom (100 g), zatim brašno i prašak za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Sve to lagano promešati da se sjedini i peci na 180 stepeni, oko 20 minuta, ne više.

Slatku pavlaku prokuvati sa 1 kašikom šecera i 200 g cokolade na laganoj vatri, mešajuci, dok ne provri.

Pecen kolac izbockati viljuškom što gušce, pa preliti sa manje od polovine kuvanog fila.

Zatim još malo izbockati kolac, kako bi upio što više cokolade.

Na kraju preliti sa ostatkom fila i ostaviti da se ohladi.

Priprema se brzo i lako. Kolac peci u osrednjem plehu. Prijatno!