Jednostavno cokoladno

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 100 g mlecne cokolade (milka)
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Preliv:

- 1/2 l slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje
- 100 g cokolade mlecne (milka)
- 1,5 kašika šecera

Priprema

Priprema kore: Žumanca i šecer dobro umutiti, dodati istopljen margarin i cokoladu, brašno pomešati sa praškom za pecivo, pa dodati u izradjenu smesu, i na kraju sneg od belanaca, koji smo prethodno posebno umutili.

Belanca dodavati polako kašikom (ne mešati mikserom), Kašikom polako izmešati smesu, i staviti u tepsiju u koju smo prethodno stavili papir za pecenje.

Peci u tepsiji 20 x 35 cm. Rernu zagrejati na 180 C i peci 20-ak minuta.

ackalicom proveriti kada je gotovo.

Izrada krema (dok se kora pece): Slatku pavlaku (ne mucenu), cokoladu i šecer, zagrevati polako na laganoj vatri, mešajuci dok ne provri.

Peceni kolac izbockati viljuškom, na nekoliko mesta dok je još topao i preliti ga toplim prelivom.

Preliv je dosta redak, ali ga ne treba dodatno mikserom razraditi, ili bilo šta dodavati, jer ce se nakom nekoliko sati u frižideru stegnuti.

U koru se može dodati suvo grožđje, ili preko kad se prelije kolac, listici badema...a ne mora ništa. Prijatno!!!