

# **Yoyo**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**margarina
- **300 g**šecera u prahu
- 2jajeta
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**cokoladnog pudinga
- **100 g**ekspandiranog pirinca

## **Priprema**

Staviti margarin u odgovarajuću šerpu da se otopi, pa dodati šećer u prahu i mešati polako. Pa dodati kakao, puding i žumanca i na lagano vatri kuvati. 2 belanceta ulupati u cvrst sneg, cokoladnu masu skinuti sa vatre i dodati sneg od belanaca.

Lagano pomešati, pa dodati pirinac.

Kalup namazati uljem ili obložiti aluminijskom folijom i toplu smesu sipati u kalup.

Kalup staviti na par sati u frižider da se stegne. Nakon toga izvrnuti i možemo seci.

## **Savet**