

oko bomba



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 100 g margarina
- 150 g čokolade za kuvanje
- 4 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo

Za preliv biskvita:

- 100 ml mleka
- 2 kašike šecera

Fil:

- 600 ml slatke pavlake
- 150 g čokolade za kuvanje
- 100 g mlečne čokolade

Priprema

Izmotiti žumanca sa šećerom pa dodati margarin (koji je prethodno omekšao na sobnoj temperaturi). Otopiti čokoladu pa je dodati prethodnoj smesi. Zatim dodati i brašno sa praškom za pecivo. Posebno umutiti belanca pa dodati i njih. Rernu smo prethodno zagrejali na 180 stepeni. Staviti u tepsiju namazanu uljem i peći na 180

stepeni 20 minuta.

Gotov biskvit ostaviti da se malo ohladi i zatim ga preliti ugrejanim mlekom i šećerom.

Staviti slatku pavlaku da se kuva na pari i dodati izlomljenu cokoladu te mesati dok se cokolada skroz ne otopi. Mešati sve dok se ne dobije homogena smesa. Ostaviti malo da se prohladi pa zatim preliti preko biskvita i ostaviti u zamrzivac na sat i po vremena da se stegne.

Savet