# *okoladno - Uvek*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

**Potrebno je.**

- **5**jaja
- **125 g**prah šecera
- **175 g**maslaca
- **250 g**cokolade
- **75 g**brašna

## Priprema

Posebno umutiti belanca sa polovinom kolicine prah šecera, a posebno umutiti žumanca sa drugom polovinom prah šecera. U žumanca sa šecerom dodati (ali i dalje mutiti) omekšali maslac i otopljenu cokoladu. Kada se sve to umuti dodati u belanca (koja smo prethodno umutili u cvrsta sneg) i nakraju dodati 75 g brašna (ja sam dodala 3 prepune kašike).

Kada smo sve to dobro umutili stavljamo u okrugli pleh koji smo kompletno obložili pek-papirom. Ono što je bitno je sledece: modlu trebamo da stavimo u drugu posudu u koju cemo sipati malo vode (oko 1 dl).

Peci u vec zagrejanoj rerni, negde oko 20-25 minuta na 180 stepeni. Ona je sama po sebi veoma vazdušasta i kremasta ali možete da umutite šlag, po želji neku kuglu sladoleda a ja sam je za Vas spremila u izvornom obliku.

## Savet