# *okoladna fantazija*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 g**margarina
- **100 g**cokolade

**Za preliv:**

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **1 kašika**šecera

## Priprema

Odvojite žumanca od belanaca i umutite ih sa šecerom, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, sjedinite pa dodajte otopljenu cokoladu sa margarinom. Posebno umutite cvrst šne od belanaca i kašiku po kašiku dodajite u žumanca i lagano mešajte varjacom. Sjedinjenu masu sipajte u podmazanu tepsiju i pecite na temperaturi od 180 stepeni oko 20 minuta.

Slatku pavlaku sipajte u šerpu sa šecerom i cokoladom i zagrevajte na laganoj vatri dok se cokolada ne istopi i pocne da vri.

Vrucu koru izbockajte viljuškom i prelijte vrucim prelivom. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi i zatim dobro ohladite u frižideru.

## Savet