

Choko bum



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 400 gšecera
- 350 gcokolade
- 5 kašikaulja
- 300 mlmleka
- 250 gmargarina
- 10 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo

Priprema

Ispici prvo biskvit. Pravi se na sledeci nacin: Odvojiti 6 žumanaca od belanaca. Ulupati 6 belanaca sa 8 kašika šecera u cvrst šam ugasiti mixer. Sipati 4 kašike mlake istopljene cokolade i polako mešati kada se umesa 4 kašike brašna pomešane sa praškom za pecivo. Izliti na cetvrtast pleh i peci na 200 C oko 15 minuta.

Fil kuvati na sledeci nacin. Mleko staviti da provri sa 200 g šecera. U posebnoj posudi ulupati žumanca sa 100 g šecera. Kada se skroz otopi dodati šest ravnih kašika brašna. Kad mleko provri skloniti sa vatre i polako umešati u fil. Zatim vratiti na tihu vatru još 3 minuta. Skloniti sa šporeta i izlomiti 150 g cokolade da se otopi. Kad se fil ohladi mikserom umutiti 250 g omekšalog margarina.

Filovati na sledeci nacin: ispceni biskvit malim šoljicama oblikovati okrugle podloge. Zatim u špric sipati hladan fil i ispiskati po željenom obliku. Kada se sve podloge nafiluju ohladiti ih. Od ostatka cokolade i ravnih kašika ulja napraviti glazuru i preliti preko fila.

Savet

Divno je preporuka dobro ih ohlatiti pre prelivanja glazure.