

okoladni užitak



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** brašna T-500
- **150 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **150 g** šećera
- **8** jaja

Glazura:

- **10 kašika** džema od marelice
- **100 g** čokolade
- **50 g** margarina
- **1 kašika** ulja
- **200 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** kakao

Priprema

okoladu istopiti na pari. Bjelanca posebno umutiti. Žumanca mutiti sa šećerom i na kraju dodati čokoladu, margarin (omekšan na sobnoj temperaturi) brašno i umućena bjelanca.

Sve dobro sjediniti i sipati u pleh koji je obložen papirom.

Peci 60 minuta na 180 C. Koru ohladiti i presjeci na pola. Namazati sa džemom cijelu tortu. Od gore staviti

glazuru od cokolade (margarin, ulje i cokolada).

Ukrasiti sa umucenom slatkom pavlakom kome smo dodali kakao.

Savet