

Dalmatiner



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za bijelu koru:

- 6 bjelanjaka
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 6 kašikabrašna
- 1/2 praška za pecivo

Za tamnu koru:

- 6 žumanjaka
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 2 kašikekakaoa
- 1/2 prašak za pecivo
- 6 kašikabrašna

Preljev:

- 250 ml mlijeka
- 5 kašikašecera

Za kremu:

- 1 l mlijeka

- 3 pudinga od čokolade
- 10 kašika šećera
- 200 g margarina

Dekoracija:

- 500 ml slatku pavlaku za šlag
- 75 g čokolade

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanaca i dodati im šećer muniti dok ne dobijemo čvrst snijeg, zatim dodati ostale sastojke. U posebnoj posudi umutiti žumanjke sa šećerom, dodati kakao, i preostale sastojke. Smjesu dobro izmješati. Pleh obložiti papirom za pečenje i naizmjenično kašikom dodavati bijelu pa crnu smjesu. Peci na 200 C oko 25 minuta. Ostaviti biskvit da se dobro ohladi. Prokuhati mlijeko i šećer, te preliti vrućim prelivom preko hladnog biskvita. Skuhati puding u hladno dodati margarin. Biskvit premazati kremom, a zatim nanijeti preko vrhnje za šlag, ukasiti glazurom od čokolade.

Savet