

udo od cokolade (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za biskvitnu koru:

- 4 jajeta
- **100 g** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **4 kašike** brašna
- **1** prašak za pecivo

Za krem:

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

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti žumanca sa šećerom, zatim postepeno dodati otopljeni margarin i cokoladu, kao i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Posebno ulupati belanca u cvrsti sneg i pažljivo umešati u prethodnu masu sa cokoladom. Masu izliti u namašćen i brašnom posut pleh i peći koru na 180 stepeni oko 20 minuta.

U šerpicu sipati slatku pavlaku, izlomljenu cokoladu i šećer, te kuvati dok se cokolada ne otopi i dok masa ne provri.

Još dok je toplo, preliti krem preko tople kore koja je prethodno izbodena viljuškom na par mesta.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a potom odložiti u frižider da odstoji prkeo noci. Tek sutradan seci na kocke.

Savet