okoladni sufle (2)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **6**jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**brašna

Priprema

Rastopiti na tihoj vatri cokoladu i margarin. Mikserom penasto umutiti jaja i šecer, dodati rastopljenu cokoladu i margarin. Sipati brašno i lagano mešati varjacom dok se masa ne sjedini.

Modle za mafani ili kalup za projice namazati margarinom, posuti brašnom i sipati masu skoro do vrha. Staviti u zagrejanu rernu i peci oko 7 minuta na 200 stepeni. Kada se stvori hrskava korica, onda je pecen. Ostavite minut, dva da se prohladi, pa ga prevrnite na tacnu. Servirati topao kolac.

Savet

Možete ga servirati sa kuglom sladoleda od vanile.