

Pišinger (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 20 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 1 kašikabrašna
- 2 kesicevanil šecera
- 1oblada
- 3 kašikeulja

Priprema

Jaja, šecer, margarin, 100 g cokolade, i kašiku brašna stavite u šerpu i kuvajte na pari uz stalno mešanje. Kada se fil malo zgusne, toliko da ostaje trag od varjace kada mešate, skinuti šerpu sa vatre i dodajte vanilin šecer. Topao fil mažite na listove oblade, tako da zadnji list ostavite na glatkoj strani. Otopite 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i nanesite glazuru. Sutradan isecite na štanglice.

Savet