

## ***?okoladni bum***



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 2 kašike kakaa
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl cokoladnog mleka

#### **I fil:**

- 7 belanaca
- 14 žumanaca
- 12 kašika vode
- 20 kašika šecera
- 375 g margarina
- 300 g cokolade za kuvanje
- 7 kašika šecera
- 300 g mlevene plazme

#### **II fil:**

- 3 krem šlaga od cokolade
- po potrebi mleko

## **Glazura:**

- **200 g** cokolade za kuvanje
- 2 jajeta
- **4 kašike** šecera

## **Priprema**

Za koru umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera, dodati preostale sastojke navedene za koru i sve lepo sjediniti. Ispeci koru u zagrejanoj rerni, na papiru za pečenje. Vrucu koru preliti sa 2 dl hladnog cokoladnog mleka.

Za prvi fil umutiti 14 žumanaca sa 20 kašika šecera, pa skuvati u 12 kašika vode. Kad se fil ohladi, dodati mu 375 grama umucenog margarina i 300 grama otopljene cokolade. Sve lepo sjediniti. Posebno umutiti 7 belanaca sa 7 kašika pa u to dodati 300 grama mlevene plazme. Ovu smesu sjediniti sa prethodnom i to ce biti prvi fil.

Za drugi fil umutiti 3 krem-šlaga od cokolade sa hladnim mlekom po potrebi, prema uputstvu sa kesice.

Filovati: kora prelivena cokoladnim mlekom, prvi fil, drugi fil, glazura. Za glazuru otopiti 200 grama cokolade pa u to dodati umucena 2 cela jajeta sa 4 kašike šecera.

## **Savet**