

## ***?okoladne lazanje***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **150 g** sira
- **6 kašika** mleka
- **6 kašika** ulja
- **80 g** šecera
- **1 kesica** vanile
- **malosoli**
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa

#### **Za fil:**

- **300 g** šlag krema
- **5** čokoladnih bananica
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **300 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **100 g** mlevene čokolade

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka za testo umesiti testo. Rasporediti ga na četvrtast pouljani pleh. Šlag umutiti po uputstvu. Takođe i puding sa mlekom spremi po uputstvu na kesici i dodati šecer. Šlag podeliti na dva dela, u jedan deo umešati mlevenu čokoladu, a drugi ostaje beo. Ohla?enu koru filovati prvo pudingom, zatim belim

šlagom, pa iseckanim bananicama i na kraju tamnijim šlagom. Na kraju posuti kolac mlevenom cokoladom.

## **Savet**