

okoladne lazanje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lazanja
- **400 g** maskarponea
- **120 g** šecera
- **2** jajeta
- **2** vanilin šecera
- **250 g** čokolade za kuvanje
- **50 g** kakaoa
- **1** pomorandža
- **100 g** grubo seckanih oraha

Priprema

Za fil penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati vanilin, maskarpone, otopljenu čokoladu, narendanu koricu pomorandže, pa fino izmiksati. Kore za lazanje obariti u blago posoljenoj vodi, staviti u hladnu vodu na kratko i posušiti. U nautljenu vatrostalnu posudu reati red kora, pa fil, posuti seckanim orasima, pa ponovo red kora, red fila i oraha... Završiti filom, posuti kakaom i peći oko 20. tak minuta na 180 stepeni.

Savet

Izvinjavam se što poslednju fazu sa kakaom nisam uslikala, iskreno, zaboravila sam jer sam žurila na posao... Ali, nadam se da to nećete umanjiti ugođaj... ukus je fenomenalan (nisam ni sačekala da se dovoljno ohladi, morala sam probati. Prijatno!