okoladne kocke

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g**mleka
- **200 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**crne cokolade za kuvanje

Priprema

U šerpu staviti margarin, 200 g šecera, mleko i cokoladu. Ovo otopiti na tihoj vatri, da bude tecno.

U posebnoj vanglici mikserom umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer i još malo mutiti. Zatim dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti.

U ovu smesu sa jajima dodati tecni cokoladni fil. Ostaviti samo malo za glazuru.

Masu sipati u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni 30 minuta. Kada bude peceno, ostaviti 10 minuta da se prohladi, a onda staviti glazuru.

Ostaviti da se dobro ohladi, a onda seci na kocke.

Savet