

okoladna fantazija



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**žumanceta
- **200** gšecera
- **2** dlkisele pavlake
- **1** puna kašikakaka
- **10** ravnih kašikabrašna
- 1pršak za pecivo
- korica narandže
- **200** gsvuvih šljiva
- **5**belanaca

Za premazivanje testa:

- **oko 1/2** tegledžema od šljiva

Fil:

- **1**puding od cokolade
- **5** kašikašecera
- **1,5** kašikakaka
- **2,8** dlmleka
- +
- **100** gputera
- **1**žumance
- **5** kašikašecera

okoladna glazura:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **6 kašikamleka**
- **3 kašike** šecera
- **25 g** putera

Priprema

Žumanca i jaja izmiksati, u to dodati pavlaku, kakao, brašno, prašak za pecivo, koricu narandže i nastaviti sa mixanjem.

Kada ste prvi deo sa žumancima izmiksali, krenuti na miksanje belanaca, dobro umutiti i onda polagano dodavati u testo (pravo par kašika i suvo voće-iseckano, pa umesati lagano, a zatim ostatak belanaca. Kašicom mešati. Ne mora cak ni totalno da se ujednaci i sipati u obložen pleh pek papirom.

Peci oko pola sata na 180 C. Vruće premazati džemom.

Fil: Skuvati puding. Ohladjeno umešati u predhodno umucen puter sa žumancem i šecerom, time nafilovati koru (prethodno preseći koru na pola vertikalno po debljini, velicina kore ostaje ista).

Odozgo preliti cokoladom. Rastopiti cokoladu sa mlekom i šecerom, kad se skine sa vatre umesati 25 g putera. Polako sipati preko kolaca.

Nacin reanja: 1/2 kore - fil - 1/2 kore džem - cokolada.

Velicina pleha 40x23cm. P.S. još jednom da objasnim za koru, kora kad se ispeče je deblja, zato se seca na pola da bi se doble dve tanje, ako vam je to komplikovano, možete verovatno da pecete polovinu testa, pa posle drugu, ali smanjiti vreme pecenja.

Savet

Uzivajte!!!