

Stracatela kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 200 g maslaca
- 100 g čokolade za kuvanje
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g šećera

Za fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade za kuvanje

Za preliv kore:

- 200 ml mlijeka
- 4 kašike džem od kajsija

Priprema

Umutiti bjelanca sa šećerom i dodati jedno po jedno žumance uz stalno miješanje mikserom. Na tihoj vatri istopiti maslac i čokoladu i dodati umućenoj smjesi. Sve dobro sjediniti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Masu izliti u pleh i peći na 200 C, oko 30 minuta.

Dok se kora pece umutiti slaku pavlaku i dodati krupno rendanu cokoladu. Sve dobro sjediniti.

U šerpicu staviti mlijeko i džem i zagrijati do kljucanja. Kad je kora pecena izbockati je viljuškom i sipati preko topao preliv. Preko kore staviti pavlaku i cokoladu

Ostaviti u frižider do služenja. Prijatno!

Savet