

udo od čokolade (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 100 g **Menaž čokolade**
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za kremu:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g **Menaž čokolade**
- 1 kašika šećera

Priprema

Priprema kore: Žumanca i šećer umutiti, dodati istopljeni margarin i čokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanjaka, (belanjke umešati polagano, ne mikserom). Peci (u tepsiji cca 20x35 cm) na 180°C oko 20 minuta. Priprema kreme: Slatku pavlaku, čokoladu i šećer zagrijavati na laganoj vatri (mešajući polagano) dok ne provri. Peceni biskvit izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao prelići ga sa mlakom (ne vrelo ni hladno) kremom. Krema je dosta retka, ali je ne treba dodatno miksati ili bilo što dodavati, jer će se nakon nekoliko sati u hladnjaku stegnuti. Kolac ohladiti prvo na sobnoj temperaturi, a onda staviti u hladnjak da se dobro ohladi i stegne krema. Seci na kocke.

Savet