

okoladni koh



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g čokolade za kuvanje
- 100 g šećera
- 45 g maslaca ili margarina
- 30 g brašna
- 6 jaja
- 3 dl mleka
- sode bikarbone na vrhu noža
- malo soli

Priprema

U šerpicu rastopimo maslac, dodamo brašno, pustimo ga na tihoj vatri da malo porumeni; skinemo sa vatre i postepeno dodamo zagrejano mleko i, stalno mešajući, vratimo šerpicu na vatru i zgusnemo masu u njoj, tj. Skuvamo bešamel.

U poluohlaeni krem dodamo jedno po jedno žumance, malo soli pa sve dobro umutimo. Otopimo čokoladu, nad parom umešamo šećer i dve kašike vode, pa kad se do pola ohladi umutimo je u masu.

U sasvim ohlaenu masu umešamo sodu bikarbonu i cvrsto ulupan sneg od belanaca. U puterom namazan pleh ili reljefni kalup pecemo u predhodno zagrejanom pecnici na temperaturi od 180 stepeni, i to 50 min.

Ovaj koh služiti vruć.