

oksi kolac

Sastojci

Za testo:

- 8 žumanaca
- 250 g margarina
- 200 g šecera
- 200 g cokolade za kuhanje
- 4 kašika brašna
- 8 belanaca
- 1 dl prokuhanog mleka

Za krem:

- 400 g cokolade za kuhanje
- 1 l slatke pavlake

Priprema

Izmešati margarin i razmekšalu cokoladu, žumanca izmešati sa šecerom pa dodati u cokoladu.

Lagano umešati brašno i sneg od belanaca, sve dobro sediniti pa peci u vecem plicem plehu (15-20 min na 150 stepeni).

Kad je kora pecena vrucu je preliti sa kipucim mlekom.

Za krem otopiti cokoladu na laganoj vatri i dodati slatku pavlaku. Kuvati na laganoj vatri dok se ne poveže u glatku masu.

Vruci krem preliti preko kore i ostaviti da se hlađi.

Preko krema se može staviti sitno narendana cokolada.