

?oksi kolac

Sastojci

Za testo:

- 8 žumanaca
- 250 g margarina
- 200 g šećera
- 200 g čokolade za kuvanje
- 4 kašika brašna
- 8 belanaca
- 1 dl prokuvanog mleka

Za krem:

- 400 g čokolade za kuvanje
- 1 l slatke pavlake

Priprema

Izmešati margarin i razmekšalu čokoladu, žumanca izmešati sa šećerom pa dodati u čokoladu.

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

Kad je kora pecena vruću je preliti sa kipućim mlekom.

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

Vrući krem preliti preko kore i ostaviti da se hladi.

Preko krema se može staviti sitno narendana čokolada.