

Magicne jogurt kocke



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 190 g brašna
- 150 g šećera
- 190 g putera ili margarina
- 2 kašike kakaa
- 6 kašika vode
- 1,5 kašice praška za pecivo

Krema:

- 500 g cvrstog jogurta
- 200 g kisele pavlake
- 3 kašike gustina
- 1 kašika brašna
- 3 kašike šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 jajeta

i još:

- 300 ml slatke pavlake
- 100 g bijele čokolade

- **Menaž cokolada** za dekoraciju

Priprema

Biskvit: otopiti margarin ili puter, kakao, šećer i vodu. Maknuti i ostaviti da se ohladi. U smjesu dodati žumanca, brašno sa praškom za pecivo, pa izmiksati. Posebno umutiti bjelanca i prstohvat soli. ?vrst snijeg dodati (na 3x) u smjesu sa žumancima. Sipati smjesu u pleh, premazan puterom i posut brašnom.

Sjediniti jogurt, kiselu pavlaku, gustin, brašno, šećer, vanilin šećer i jaja. Umutiti da nema grudica. Zatim smjesu pažljivo "preko kašike" sipati po smjesi za biskvit.

Peci u pecnici zagrijanoj na 170 C oko 60 minuta.

Otopiti bijelu cokoladu, dodati u umucenu slatku pavlaku, pa iziksati. Premazati preko ohla?enog kolaca. Dobro ohladiti, naribati cokoladu, pa rezati na parcad.

Savet

Tokom pe?enja biskvit i krema zamijene mjesta; tako se krema "spusti" na dno pleha, a biskvit "popne" gore!