

Magicne jogurt kocke



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 3jajeta
- **190 g**brašna
- **150 g**šecera
- **190 g**putera ili margarina
- **2 kašike**kakaa
- **6 kašikavode**
- **1,5 kašicicapraška za pecivo**

Krema:

- **500 g**cvrstog jogurta
- **200 g**kisele pavlake
- **3 kašike**gustina
- **1 kašik**abrašna
- **3 kašike**šecera
- 2vanilin šecera
- 2jajeta

i još:

- **300 ml**slatke pavlake
- **100 g**bijele cokolade

- **Menaž cokolada** za dekoraciju

Preparacija

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 ohlaenog kolaca. Dobro ohladiti, naribati cokoladu, pa rezati na parcad.

Savet

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