udo od cokolade (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **4** jajeta
- **100 g**šecera
- **200 g** margarina
- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašicice** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g Menaž cokolade**
- **1 kašicica** šecera

Priprema

Žumanca i šecer umutiti, dodati istopljeni margarin i cokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Peci oko 20 minuta na 180 C.

Slatku pavlaku, cokoladu i šecer zagrevati na laganoj vatri mešajuci dok ne provri. Peceni patišpanj izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao preliti ga toplim filom. Fil je redak, ali ce se stegnuti u frižideru

nakon nekoliko sati. Kolac ohladiti prvo na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider da se dobro ohladi. Služiti uz slatku pavlaku.

Savet