

## *Gušcije noge*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa

#### **Fil:**

- 4jajeta
- 250 gšecera
- 150 gMenaž cokolade
- 2 kašikeskuvane jake crne kafe
- 200 gmargarina

#### **Glazura:**

- 100 gMenaž cokolade
- 3 kašikeulja

#### **I još:**

- 200 gvیشانja iz kompota

## **Priprema**

Ulupati sneg od 7 belanaca, dodati 7 kašika šecera, 7 žumanaca, 5 kašika brašna, 2 kašike kakaoa.

4 cela jajeta, 250g šecera, skuvati na pari, dodati 125 g cokolade, 2 kašike skuvane jake kafe i u mlaku masu dodati 200 g margarina.

Testo peci na visokoj temperaturi i raseci na pola. Nafilovati okolo i gore. Na gornji fil pore?ati višnje bez koštica, dobro oce?ene. Preko višanja staviti glazuru od cokolade (istopimo cokoladu sa 3 kašike ulja) .

Uživajte! :)

## **Savet**