

Piramide od cokolade



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 gm**levenog plazma keksa
- **360 g**šecera
- **4 kašike**kakaa
- **8 kašika**mleka
- **2**vanilin šecera
- **200 g**margarina

Za fil:

- **4**žumanceta
- **2**cela jajeta
- **12 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**mleka
- **50 g**Menaž cokolade
- **200 g**margarina

Priprema

Za fil žumanca, jaja, šećer, brašno i mleko kuvajte dok se ne zgusne.

Dodajte cokoladu.

Kada se fil ohladi dodajte umucen margarin.

Sve dobro umutite.

Sjedinite sve sastojke za testo, rukom umesite i pravite loptice velicine oraha pa ih uvaljajte u šecer.

Na cediljku za limun sa unutrašnje strane utisnite lopticu u stranice cediljke. Zatim kašikicom punite filom. Od testa napravite zatim poklopac zatvorite piramidu i jakim udarcem istresite piramidu iz cediljke na ruku.

Po želji vrhove piramide možete preliti glazurom od cokolade.

Savet