

## **okoladna salama (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **2 jajeta**
- **2 caše (od jogurta)** šecera
- **2 cašebrašna**
- **1/2 cašekakao praha**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 cašaulja**

#### **Za fil:**

- **600 ml mleka**
- **2 kesice pudinga od cokolade**
- **125 g putera**
- **50 g Menaž cokolade**
- **5 kašika šecera**

#### **Za preliv:**

- 100 g Menaž cokolade
- 4 kašike ulja

## **Priprema**

Izmutiti sastojke za koru pa staviti da se pece na umerenoj temperaturi oko 15 minuta. Kad je kora pecena ostaviti je da se ohladi. Fil: U 100 ml mleka razmutiti puding, a ostatak mleka sa šećerom staviti da se kuva. Kad provri ukuvati puding. Ostaviti sa strane da se ohladi. Izmutiti puter pa ga sjediniti sa ohlaenim pudingom. Ohlaenu koru izmrviti pa je pomešati sa filom.

Dodati 50 g istopljene Menaž cokolade. Rukama lepo sjediniti smesu. Formirati oblik salame.

Istopiti 100 g cokolade sa uljem pa premazati rolat. Kada se dobro stegne iseci ga na parcice.

## **Savet**

mera je aša od jogurta.