Koh od cokolade



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike** brašna
- **2 kašicice** griza
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **500 ml**mleka

Za fil:

- **7 kašika**brašna
- **3**jajeta
- **9 kašika**šecera
- **5 dl**mleka
- **50 g**maslaca ili margarina
- **50 gMenaž cokolade**
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Zagrejati rernu na 200C. Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, brašno, griz i prašak za pecivo. Sipati

masu u podmazan i brašnom posut pleh precnika 24cm. Peci 15-20 minuta. Vrucu koru preliti hladnim mlekom. Za fil, staviti 3 dl mleka da prokljuca. Umutiti brašno, jaja, šecer i ostatak mleka. Sipati ovu masu u ostatak mleka i kuvati da se zgusne. Skloniti sa vatre i dodati maslac i cokoladu. Promešati sve i preliti preko kore. Ostaviti da se ohladi i fil stegne. Premazati kolac sa 2 umucena šlaga.

Savet