

# **oksi**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 600 g cokolade za kuvanje
- 200 g margarina
- 8 jaja
- 200 g šecera
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl mleka (za zalivanje)
- 1 l pavlake za šlag

## **Priprema**

Kora: Odvojiti belanca i žumanca. Žumanca penasto umutiti sa šecerom, belanca umutiti u cvrst sneg. 200 g cokoladu otopiti na pari.

U trecoj posudi mutiti omekšali margarin pa mu dodati rastopljenu cokoladu i sve skupa mešati dok se ne dobije glatka masa. Zatim toj masi dodati umucena žumanca i mutiti da se sve dobro sjedini.

Pomešati brašno i prašak za pecivo pa ga dodavati kašiku po kašiku u smesu. Na kraju u tu smesu umešati sneg od belanaca.

Tepsiju namastiti i posuti brašnom pa preruciti masu i peci u rerni 20 minuta na 180 stepeni Celzijusa.

Vruc bisvit zaliti polagano vrucim mlekom.

Krem: 400 g cokolade za kuvanje, 1 l pavlake za šlag. Izlomljenu cokoladu staviti u šerpicu i prelit sa 2 dl

pavlake. Staviti na laganu vatru da prokuva mešajuci da ne zagori.

Kad se cokolada otopi i provri dodati preostalu pavlaku, pojacati vatru i mešati dok ne provri, potom smanjiti temperaturui i uz neprestano mešanje kuvati još 15 minuta.

Vruc krem preliti preko biskvita i ostaviti preko noci u frižideru da se stegne.