

?oksi



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g čokolade za kuvanje
- 200 g margarina
- 8 jaja
- 200 g šećera
- 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 šećerom, belanca umutiti u cvrst sneg. 200 g čokoladu otopiti na pari.

U trecoj posudi mutiti omekšali margarin pa mu dodati rastopljenu čokoladu 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 vrućim mlekom.

Krem: 400 g čokolade za kuvanje, 1 l pavlake za šlag. Izlomljenu čokoladu staviti u šerpicu i preliti sa 2 dl

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

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

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