

?okoladno чудо



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 100 gcokolade u prahu
- 100 gmlevenih oraha
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za preliv:

- 100 mlmleka
- 4 kašikeruma

?okoladni fil:

- 200 mlslatke pavlake
- 200 gcokolade

I još:

- malojestivih perli i praha

Priprema

Mikserom penasto umutiti cela jaja sa šecerom, pa kad pobele, dodati prethodno posebno pomešane suve sastojke. Ujedinaciti smesu i izliti u podmazanu i pobrašnjenu tepsiju. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta, proveriti cackalicom. Ohla?eni kolac preliti mlekom i rumom. Ohladiti. Pavlaku zagrejati, ali ne sme da prokljuca, pa u njoj otopiti cokoladu. Kada masa postane homogena, preliti kolac i ostaviti da se ohladi do sobne temperature, pa ga potom staviti na par sati u frižider. Ukrasiti perlicama i jestivim prahom.

Savet