

Menaž cokoladni poljupci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **150 g**margarina
- **3**jajeta
- **90 g**šecera
- **2** kesicevanil šecera
- **1** kašikaekstrata od jagode
- **20 g**brašna

Priprema

Podeliti cokoladu na 150 g i zajedno sa margarinom otopiti na pari, u to dodati kasiku ekstrata od jagode. Zatim, mikserom umutiti jaja sa šecerom i vanilinim šecerom, tako da se smesa poveca za tri puta. Umucenoj smesi dodati otopljenu cokoladu (preostalih 50 g) i sve sjediniti. Sjedinjenoj masi dodati brašno i umutiti glatku masu. Ako se masa stvrdne dodati malo kljucale vode. Masu sipati u pleh i peci u rerni na 200 stepeni 10 do 15 minuta. Kad kora bude gotova, izvaditi iz rerne i ostaviti na strani 5 minuta da se ohladi. ašom vaditi tortice i premazati ih prethodno pripremljenim kremom od cokolade sa margarinom i ekstratom od jagode. Spojiti dve premazane kore i ukrasiti ih svežim jagodama i prelivom od cokolade.

Savet

Kola je jako ukusan i mirisan. Obavezno probajte ovaj soni kola koji se topi u ustima.