

## ***?udo od cokolade***



### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 200 g margarina
- 100 g cokolade za kuvanje
- 4 kašičice brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje
- 1 kašičica šećera

### **Priprema**

Žumanca i šećer umutiti, dodati istopljeni margarin i cokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Peci oko 20 min. na 180C.

Slatku pavlaku, cokoladu i šećer zagrevati na laganoj vatri mešajući dok ne provri.

Peceni patišpanj izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao prelići ga toplim filom.

Fil je redak ali će se stegnuti u frižideru nakon nekoliko sati.

Tortu ohladiti prvo na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider da se dobro ohladi.

Služiti uz slatku pavlaku.