

## ***?udo od cokolade sa karamelom***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 4 jajeta
- 4 kašika brašna
- 50 g šecera
- 1 pakovanje praška za pecivo
- 200 g margarina
- 100 g cokolada

#### **Karamel preliv:**

- 100 g šecera
- 1 dl slatke pavlake
- prstohvatsoli
- 1 kašičica ekstrakta od vanile

#### **Ganche krem:**

- 400 ml slatke pavlake
- 200 g cokolade
- 1 kašika šecera

### **Priprema**

Umtiti žumanca sa šecerom, pa dodati istopljeni margarin, istopljenu cokoladu, brašno, pecivo i zatim umucena

belanca. Peci na 180 C, 20 minuta.

U šerpicu otopiti šećer, kada dobije karamel boju uliti pavlaku i mešajući sačekati da se sjedini masa. Na kraju dodati prstohvat soli i ekstrakt vanile. Karamel preliti preko vrućeg ispečenog biskvita.

U šerpici sipati pavlaku, izlomiti čokoladu i dodati šećer. Mešati da se sjedini masa do tačke kjućanja. Prohladiti desetak minuta i preliti biskvit.

## **Savet**

Da bi biskvit bolje upio karamel i gance, najbolje je biskvit izbockati drškom noža za ručavanje na malim rastojanjima. Kolač ohladiti na sobnoj temperaturi, pa par sati u frižideru.