

?okoladni san



Sastojci

Biskvit:

- 150 g putera
- 3 dl šecera
- 1 dl kakaa
- 1 vanilin šecer
- 2 jajeta
- 2 dl brasna

Krem:

- 2,5 dl slatke pavlake
- 250 g cokolade

Priprema

Biskvit: Rastopiti puter, skloniti sa ringle i dodati šecer, kakao, vanilin šecer i jedno po jedno jaje izmešati i dodati brašno. Sipati u kalup i peci na 180 stepeni 20 minuta.

Krem: Slatku pavlaku staviti u šerpu i grejati dok ne provri, skinuti sa vatre i dodati cokoladu. Kada se cokolada istopi promešati žicom. Može se dodati aroma pomorandže.

Krem preliti preko biskvita i ostaviti da se ohladi.