okoladni meda

Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo
- 8 kašika brašna
- 100 g cokolade u prahu
- 100 g cokolade

Za fil:

- 300 g blansiranog kikirikija
- 2 dl mleka
- 1 margarin
- 200 g prah šecera

Za dekoraciju:

- 300 g cokolade
- 100 g ratluka
- boje za kolace
- 1 extrat ruma

Priprema

Uzeti 4 jaja i odvojiti belanca od žumanca, cvrsto umutiti sa 4 kašike šecera, pa dodati žumanca, 4 kaike brašna, 1/2 praška za pecivo, 50 g cokolade u prahu i 50 g krupno rendane cokolade.

Izliti u kalup ili u obicnu tepsiju i peci na 220 stepeni oko 20 min. (može se peci i u obicnoj tepsiji pa kasnije iseci oblik mede). Kad je gotovo isto ponoviti jos jednom. Ispecene kore isci da se dobiju 4.

Fil: 300 g kikirikija preliti vrelim mlekom, pa kad se ohladi dodati u umucen margarin sa šecerom u prahu i mutiti dok ne pobeli.

Filovati tortu, ali svaku koru prethodno zaliti sa rumom. Celog medu preliti sa 300 g otopljene cokolade.

Kad se ohlade ukrasi se prave tako što se ratluk umuti sa šecerom u prahu da se dobije jedno testo u koje dodajete boje za kolace i pravite ukrase po želji.