

## *Damin kapric*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 14 jajeta
- 7 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike kakao
- 125 g šecer u prahu
- 2 margarina
- 300 g cokolade za kuvanje
- 500 g šlag
- 300 g cokoladnog mleka
- malo hladnog mleka

### **Priprema**

Kora: Umutiti 7 belanca sa 7 kašika šecera, dodati 7 žumanca, 4 kašike brašna i 4 kašike kakao. Pecenu i hladnu koru natopiti sa 300 g cokoladnog mleka.

Fil 1: 7 žumanca umutiti sa 125 g šecera u prahu dodati 2 margarina (na sobnoj temperaturi) i 300 g otopljene cokolade i na kraju dodati posebno umucen sneg od 7 belanaca. Sve lepo umutiti.

Fil 2: 500 g šlag umutiti sa hladnim mleko toliko da šlag bude malo tvrži.

Režati sledecim redom: kora - 1 fil - 2 fil i tako 3x