

## ***?okoladni Miks***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 21 jaje
- 400 g mlevene plazme
- 3 margarina
- 3 pudinga od cokolade
- 200 g mlečne crne cokolade
- 200 g bele mlečne cokolade
- 300 g cokolade za testo
- 300 g cokoladne riže
- 1 l mleka
- 500 g šecer
- gustin
- seckani orasi
- prasak za pecivo

### **Priprema**

4 lista od: 5 belanca, 8 kašike šecera, 5 kašike mlevene plazme, 5 kašike seckanih oraha, 1/4 praška za pecivo i 1 kašike brašna.

Fil 1: 2 margarina umutiti sa 250 g prah šecera penasto, dodati 10 žumanca predhodno skuvanih na paru i dodati skuvani puding (3 pudinga od cokolade skuvati sa 1/2 l mleka, 100 g cokolade za testo) Kad se fil dobro sjedini u njega dodati 200 g mlečne seckane cokolade.

Fil 2: 10 žumanca (na pari) 200 g šecera u prahu, 1 margarin penasto umutiti i dodati skuvanu ohlaženu smesu od (1/2 l mleka, 5 kašike gustina, 50 g šecera). Kad se sve dobro izjednaci u fil dodati 200 g mlevene plazme, 200 g bele mlečne seckane cokolade.

Glazura: 200 g čokolade za testo rastopiti sa malo margarina i kap zjztina. U rastopljenu čokoladu dodati 1 jaje i mikserom umutiti dok se lepo ne sjedini.

Redjanje: list + Fil 1 + list + fil 2 + list + Fil 1 + list + fil 2 na kraju glazura i 300 g čokoladne riže. Prijatno.