

okoladna Menaž sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **3** kašikekakao
- **3** kašikeulja
- **3** kašicicepraška za pecivo

Fil I:

- **1** lmleka
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikekakao
- **10** kašikašecera
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina

Fil II:

- **300** gšlag krema
- **300** mlkisele vode
- **500** gmalina

Priprema

Ulupati penasto 4 belanca sa 4 kašike šecera pa dodati 4 žumanca, zatim 1 kašiku ulja, 4 kašike brašna, 1 kašika kakao i 1 kašicica prašak za pecivo i sve lagano sjediniti varjacom. U obložen pleh 24 cm precnika istresti masu i staviti da se pece. Peci na 180 stepeni. Ispeci na ovaj nacin 3 kore, kad se ohlade preseci na pola da se dobiju 6 kore.

Fil I: pomešati brašno, kakao i šecer, sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri. Zakuвати размучено brašno u mleko i mešati dok se ne zgusne. Zgusnuto skloniti sa vatre pa dodati izlomljenu cokoladu i opet mešati dok se cokolada ne otopi, pa ostaviti da se skroz ohladi. Umutiti penasto omekšali margarin pa mu dodati ohlaen fil.

Fil II: umutiti šlag kremu sa hladnom kiselom vodom i dodati oceene maline. Lagano promešati. Filovati kora - fil I - fil II - kora - fil Ii na kraju kora.

Dekorisati umucenim šlagom.

Savet