

?okoladna Menaž sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

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

Fil I:

- 1 mleka
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakao
- 10 kašikašecera
- 100 g cokolade
- 250 gmargarina

Fil II:

- 300 g šlag krema
- 300 ml kisele vode
- 500 g malina

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 preseći na pola da se dobiju 6 kore.

Fil I: pomešati brašno, kakao i šecer, sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri. Zakuvati razmuceno 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 ohla?en fil.

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

Dekorirati umucenim šlagom.

Savet