

Monte



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Bisvit:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašike tople vode
- 4 kašike brašna
- 4 kašikekakao praha
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 dlcokoladnog mlijek (za prelivanje)

Bijela krema:

- 1 lmlijeka
- 8 kašikašecera
- 12 kašika gustina
- 200 gmargarina

okoladna krema:

- 500 mlslatke pavlake
- 300 gcokolade

Priprema

Razdvojiti bjelanjke i posebno ih umutiti sa šećerom. Dodati žumanjke i vodu. Lagano miješati i dodati brašno

sa praškom za pecivo. Biskvit brzo bude gotov, provjerite cackalicom dali je gotov. Ispecen biskvit prelići cokoladnim mlijekom. Bijela krema: Razmutiti šecer i gustin u malo mlijeka, zatim sipati to u 1 l mlijeka koje kuha. Masa ce se lijepo zgusnuti. Skinuti sa vatre i u hladno dodati umucen margarin. Kremu namazati na biskvit. Tamnu kremu skuhati tako da ugrijete pavlaku (ne smije prokuhati) i dodate mu cokoladu. Malo ostaviti da se ohladi i lagano nanijeti preko bijele kreme. Ostaviti u frižider na duže hlaženje, da bi se cokoladna krema ucvrstila. Tepsija je dimenzija 40x21 cm.

Savet

Kola? za svaku prigodu :)