

Keks štanglice (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- **200** gšecera
- 2 vanilin šecera
- **200** gmaslaca ili margarina
- **300-350** g mlevene plazme
- **50** g cokolade

Glazura:

- **200** g cokoladne glazure

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom pa ih zatim kuvati na pari oko 5 minuta. Zatim dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Kad se cokolada otopi dodavati maslac, podeliti ga na 10 delova i dodavati deo po deo. Sve to kuvati oko 30 minuta. Skinuti sa pare i dodati mlevenu plazmu. Plazmu dodavati po malo. Smesa treba da bude polu gusta, ako je jako retka dodajte još keksa. Zatim smesu izrucite u uljem podmazan pleh. okoladnu glazuru otopite i prelijete preko kolaca. Secete na štangle.

Savet