

## ***?okotres***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- 2 jaja
- 2 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 2 kašikekakaa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

### **Fil I:**

- 100 mlslatke pavlake
- 100 g cokolade

### **Fil II:**

- 100 mlslatke pavlake
- 100 gmlecne cokolade

### **Fil III:**

- 100 mlslatke pavlake
- 100 g bele cokolade
- Glazura:

- **1** **caša** cokoladne glazure

## **Priprema**

Belanca umutiti sa šećerom. Dodati jedno po jedno žumance. Onda dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti. Peci 10-15 minuta na 170 stepeni C.

Umutiti slatku pavlaku. Dodati joj otopljenju cokoladu za kvanje. Umuceno staviti u frižider.

Umutiti slatku pavlaku. Dodati joj otopljenju mlecnu cokoladu. Umuceno staviti u frižider.

Umutiti slatku pavlaku. Dodati joj otopljenju belu cokoladu. Umuceno staviti u frižider.

Kada se kora ohladi, redjati kora, fil 1, fil 2, fil 3. Preliti cokoladnom glazurom.

## **Savet**