

Vocno-cokoladno чудо sa malinom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- 100 g čokolade
- 2 kašike šecera
- Fil od pudinga:
- 750 g mleka
- 2 kesice pudinga od čokolade
- 8 kašika šecera
- 50 g margarina
- Vocni fil od malina:
- 200 g malina
- 400 g vode
- 1 kesica pudinga od maline
- 2 kašike gustina
- 200 g šecera
- Dekoracija:
- 150 g šlag kreme
- 150 g gazirane vode
- 50 g mlevenog lešnika
- 50 g ukrasnih bombica
- Čokoladni preliv:
- 500 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 2 kašike šecera

Priprema

Umutiti žumanca i šećer penasto da pobele. Margarin i čokoladu otopiti na tihoj vatri i dodati umućenim žumancima. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati u smesu od žumanaca. Zatim balanca umutiti u čvrst sneg, pa spojiti lagano i izmešati celokupnu smesu.

Kalup pravougaone velicine precnika 23x33 cm podmazati i posuti brašnom. Patispanj peci u zagrejanj rerni na 180 C, oko 25 minuta.

Čokoladni preliv. U posudu dodati čokoladu, slatku pavlaku i šećer, zagrejati na laganoj vatri da se otopi mešavina, mešati kašikom dok ne provri. Patispanj pecen malo prohladiti i izbockati viljuškom na nekoliko mesta. Preliti čokoladnim prelivom topao patišpanj. Kolac ohladiti na sobnoj temperaturi.

Dok se kolac hladi pripremiti -vocni fil od malina. U posudu dodati maline, šećer, i vodu, zagrejati na šporetu da prokljuca. Puding od maline razmutiti u malo vode sa šećerom i umešati u provrele maline. Kuvati dok se ne

zgusne. Malo prohladiti žele, pa preliti preko cokoladnog kolaca.

Dekoracija kolaca. Umutiti šlag sa gaziranom vodom i dekorisati kolac. Mlevenim lešnikom ukrasiti kolac i sitnim bombonama. Kolac ohladiti u frižideru da se dobro stegne i ukusi spoje. Kolac seci na jednaku parcad i služiti se.

Savet

Prijatno!