

## *Vocno-cokoladno cudo sa malinom*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

## Potrebno je:

- **4** jajeta
- **100 g** šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **2 kašike** šecera
- Fil od pudinga:
- **750 g** mleka
- **2** kesice pudinga od cokolade
- **8 kašika** šecera
- **50 g** margarina
- Vjenčni fil od maline:
- **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
- okoladni preliv:
- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade
- **2 kašike** šecera

## Priprema

Umutiti žumanca i šećer penasto da pobele. Margarin i cokoladu otopiti na tigoj vatri i dodati umucenim žumanicima. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati u smesu od žumanaca. Zatim balanca umutiti u crvst sneg, pa spojiti lagano i izmešati celokupnu smesu.

Kalup pravougaone velicine prečnika 23x33 cm podmazati i posuti brašnom. Patišpanj peci u zagrejanoj rerni na 180 C, oko 25 minuta.

okoladni preliv. U posudu dodati cokoladu, slatkou pavlaku i šećer, zagrejati na laganoj vatri da se otopi mešavina, mešati kašikom dok ne provri. Patišpanj pecen malo prohladiti i izbockati viljuškom na nekoliko mesta. Preliti cokoladnim prelivom topao patišpanj. Kolac ohladiti na sobnoj temperaturi.

Dok se kolac hlađi pripremiti -vjenčni fil od maline. 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 prohладити џеле, па прелити преко чоколадног колача.

Dekoracija kolaca. Umutiti ѕlag са газираном водом и декорисати колац. Млевеним леšником украсити колац и ситним бомбонама. Колац охладити у frižideru да се добро стегне и укуси споје. Колац сечи на једнаку парцад и слуžiti se.

## Savet

Prijatno!