

okoladna ljubav



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašik**emekog brašna
- 1 **kašik**ainegralnog brašna
- 3 **kašik**eravne kakaoa
- 1 **kašicica** ravna sode bikarbonate
- 1 **prstohvat** soli

Za fil:

- 200 **g** tamne čokolade
- 200 **g** mlečne čokolade
- 150 **g** margarina
- 500 **ml** slatke pavlake

Ostalo:

- 150 **g** keksa Petit
- **po potrebi** čokoladno mleko

Dekoracija:

- **po potrebi** cokoladne mrvice

Priprema

U posudi umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno, sodu bikarbonu, kakao i prstohvat soli. Sve zajedno izmiksati. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg i polako špatulom dodavati u žumanca i lagano izmešati. Koru peci na 180C u plehu 30x20.

Za fil rastopiti margarin i cokoladu u šerpi, ostaviti da se malo prohladi. Posebno ugrijati slatku pavlaku (ne sme da provri), dodati cokoladu i sve sjediniti. Ostaviti da se ohladi malo zgusne. Koru ne vaditi iz pleha.

Na koru staviti malo više od pola fila, pa staviti u frižider ili na hladno mesto da se fil malo stegne. Na to poslagati kekse umocene u cokoladno mleko i preko toga premazati ostatak fila. (Ako se fil stegnuo malo ga smlacite na šporetu da ne provri). Posuti cokoladnim mrvicama.

Savet