

Markiza



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 3 kašike kakao
- 3 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- Fil:
- 250 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 5 jaja
- 200 g gotopljene čokolade
- I jos
- 300 g plazme
- 250 ml mleka
- 100 g šlaga
- 50 g čendane crne ili bele čokolade

Priprema

Kora: Ulupati belanca sa šećerom u cvrst sneg, pa postepeno dodavati žumanca. U smesu dodati brašno, praška za pecivo, ulje i kakao sve promiješati varjacom. Smesu uliti u pleh i peci na zagrijanu rernu 200C 20 minuta.

Fil: Belanca ulupati sa šećerom u cvrst sneg. Posebno ulupati margarin sa preostalim šećerom, dodati žumanca i otopljenu cokoladu. Sastaviti sneg od belanaca sa kremom od žumanaca lagano sjediniti smenu.

Na ohlaenu koru naneti fil pa okolo reati plazmu ili neki drugi keks umakan u mleko. Ostaviti da se ohladi u frižider. Ubutati šlag po upustvu na kesici, premazati premo fila i dekorisati rendanom cokoladom.

Savet

Mozete da koristite plazmu ili bevitu.