

## ***Minjoni sa cokoladom***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** jaja
- **140 g** šecera
- **60 g** brašna
- **3 kašika** kakao
- **3 kašika** istopljenog margarina

#### **Za fil:**

- **400 ml** mleka
- **4 kašika** šecera
- **1 kesica** pudinga od cokolade
- **1 kašika** kakao
- **1 kašika** nes kafe
- **100 g** margarina

#### **Za preliv:**

- **200 g** cokolade
- **6 kašika** ulja

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u cvrst šam. Dodati postepeno šecer i nastaviti mucenje. Kad se šecer

istopi sjediniti sa žumancima, smanjiti brzinu miksera pa dodati brašno, kakao i prohlavni margarin. Napraviti kompaktnu smesu i isipati u veliki pleh na pek papiru. Peci na 200 C oko 10 minuta. Hladnu koru preseći na 3 dela da se dobiju tri kore.

Za fil je potrebno ma puding razmutite sa malo mleka, a ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. Dodati razmuceni puding, kakao i nes kafu. Skuvati puding. Ohladiti i hladan fil izmiksati sa margarinom. Filovati: kora, fil, kora, fil... Preliti otopljenom cokoladom. Prijatno!

## **Savet**