

okoladno cudo (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 200 g margarina
- 100 g čokolade
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Krema:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 1 kašika šećera

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, žumanca penasto izmutimo sa šećerom, margarin i čokoladi iztopimo na tihoj vatri i dodamo miksajući u žumanca kada se masa lepo sjedini umešamo brašno i prašak za pecivo. Belanca izlupamo u cvrst sam i umešamo u predhodnu smesu.

Dobijenu smesu sipamo u podmazan pleh. Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Dok se kolac pece slatku pavlaku i cokoladu sastavimo. Polako zagrevajuci i neprekidno mešajuci na tihoj vatri pszeci da ne provri dok se cokolada ne otopi.

Kora kad se izpece vruceg ga izbockamo viljuškom.

Vrucu koru prelivamo kremom od slatke pavlake i cokolade.

Prvo ga hladimo na sobnoj temperaturi, a posle u frižideru. Krema ce se skroz stegnuti.

Savet

Ova poslastica opravdava svoj naziv! Prava okokadna poslastica za sladokusce.